

LUGLIO
AGOSTO
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

60

POSTI DOVE
MANGIARE
MOLTO BENE
QUEST'ESTATE

IL RICETTARIO
CURATO
DALLO CHEF
MASSIMILIANO
ALAJMO

LA BIRRA
IL SEGRETO
DELLA PASTELLA
PERFETTA

PIATTI VELOCI

Fettuccine con peperoni e cozze (sopra) e ancora gamberoni alla griglia e catalana di verdure... Cucinate con noi anche in villeggiatura

#LACUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

V O L V O

Nuova Volvo XC90 Ibrida plug-in. For Life

A volte la vita non va come ci aspettiamo. Come una gita in montagna sugli sci che si trasforma in una giornata in spiaggia.

La nuova XC90 ibrida plug-in è un'auto elettrica con un'alternativa: ibrida sempre, elettrica quando vuoi.

Scopri di più su volvocars.it



Nuova Volvo XC90 T8 ibrida plug-in. Al momento di produzione del presente materiale, valori massimi nel ciclo combinato: consumo di carburante: 1,6 l/100km; consumo di energia 20,4 kWh/100km. Emissioni CO₂: 35 g/km. I valori eventualmente aggiornati sono sempre disponibili sul sito www.volvocars.com/it. Valori omologati in base al sistema di misurazione riferito al ciclo di prova WLTP, di cui al Reg UE 2017/1153. I valori ufficiali potrebbero non riflettere quelli effettivi, in quanto lo stile di



guida ed altri fattori non tecnici possono contribuire a modificare il livello dei consumi. Presso ogni concessionario è disponibile gratuitamente la guida che riporta i dati di emissioni CO₂ dei singoli modelli redatta annualmente dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy. L'immagine dell'auto è puramente indicativa.

LA NUOVA INTERPRETAZIONE DEL FRIULI.



**CANTINA
PUIATTI**

LASCIATEMI QUI

Immaginate di trovarvi lungo la strada principale di Vico Equense, quella che costeggia il mare e che ti svela la costa e il golfo di Napoli in tutta la sua bellezza. Poi a un certo punto vi fermate vicino a una chiesa che si chiama Santa Maria del Toro. Fate una telefonata e vi vengono a prendere con un'Ape anni Cinquanta (foto a fianco). Dopo curve impossibili, una salita mai



vista, una strada strettissima e una discesa con il blu del mare proprio davanti, arrivate a Villa Ketty, un luogo che per me è paradiso. Poche camere, tutte comode, una piscina refrigerante. Una vista pazzesca. Tanti alberi di limone e cespugli curati di erbe aromatiche. Vi va una limonata? Il barista allunga un braccio, acchiappa un limone da un albero che dopo un secondo è spremuto nel bicchiere con l'aggiunta di una fogliolina di basilico dal profumo deliziosamente potente. Di sera, a volte fanno la pizza con le verdure in scapece preparate nel pomeriggio. A volte cucinano piatti classici. Ma è la colazione il punto più vicino all'estasi. Dionisia e Antonio, i proprietari, ogni mattina allestiscono un tavolo colmo di leccornie. Uova alla Benedict? French toast? Macché! Solo pietanze italiane, anzi campane, mozzarelle che commuovono, marmellate confezionate in casa, spremuta di albicocche appena raccolte (un nettare), e ancora torte, pomodori e anche una piccola parmigiana di melanzane che di colpo diventa completamente sensato assaggiare come prima cosa alla mattina. Questa la chiamo una lezione di ospitalità italiana, quella meravigliosa magia che sappiamo creare soprattutto noi, nella nostra Penisola. Trovate tanti indirizzi così in questo numero, e tante ricette veloci, agili e buonissime da cucinare anche nelle case delle vacanze, magari poco attrezzate. Non vi resta che scovare il mercato o la piccola drogheria più vicini. Buona estate a voi, con la cucina sempre nel cuore.

Maddalena Fossati Dondero

@mfossati@condenast.it Instagram maddalenafossati



VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it
Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione
cucina@lacucinaitaliana.it o *La Cucina Italiana*, via A. Bordonì 7, 20124 Milano.

In digitale
Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App *LA CUCINA ITALIANA* disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi
Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

*Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!*



1. CHE COS'È IL DAIKON?

- ☐ UNA RADICE DELLA FAMIGLIA DEI RAVANELLI
- ☐ UN TUBERO PICCANTE SIMILE AL TOPINAMBUR
- ☐ UNA VARIETÀ DI CAROTA BIANCA

2. CHE COS'È IL POLSONETTO?

- ☐ UN ACCESSORIO CHE INDOSSA IL CAMERIERE PER PROTEGGERE IL BRACCIO
- ☐ UNA CASSERUOLA DAL FONDO STONDATA, CON UN MANICO, UTILIZZATA PER LA COTTURA A BAGNOMARIA
- ☐ UN COLTELLO PER TAGLIARE DI NETTO CON MOVIMENTO DEL POLSO

3. CHE COS'È IL PUNTO DI FUMO?

- ☐ LA ZONA DOVE POSIZIONARE LA CAPPA DI ASPIRAZIONE NELLE CUCINE
- ☐ L'AREA NELLE CUCINE PROFESSIONALI DOVE SI AFFUMICA IL CIBO
- ☐ LA TEMPERATURA ALLA QUALE UN GRASSO COMINCIA A FUMARE, INIZIANDO A DETERIORARSI

1. UNA RADICE DELLA FAMIGLIA DEI RAVANELLI.
2. UNA CASSERUOLA DAL FONDO STONDATA, CON UN MANICO, UTILIZZATA PER LA COTTURA A BAGNOMARIA.
3. LA TEMPERATURA ALLA QUALE UN GRASSO COMINCIA A FUMARE, INIZIANDO A DETERIORARSI.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. ADOBESTOCK

LA CUCINA ITALIANA

N. 07/08 – Luglio/Agosto 2025 – Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
ANGELA ODONE (vice caporedattore) – aodone@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (senior features and web editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ – fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)

Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato

Per le ricette MASSIMILIANO ALAJMO, ALEXIA, GIORGIO BARGIANI, PAOLO BUSSOLINO, VINCENZO ELIA, SARA FOSCHINI, FULVIO MARINO, JOËLLE NÉDERLANTS, JULIANE OBERAUCH, WALTER PEDRAZZI, CATERINA PERAZZI, CARLOTTA PEREGO, JANETT PLATINO, ALDO RITROVATO, GIULIA ROTA, GIOVANNI RUGGIERI, SARA TIENI

Per i testi GIADA BELLEGOTTI, GABRIELE GORELLI, ANDREA GRIGNAFFINI, ANDREA LONARDI, SARA MAGRO, ELISABETTA MORO, LAURA PACELLI, PIER LUIGI PETRILLO, PIETRO RUSSO, FABIANA SALSÌ, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR, OLGA NOEL WINDERLING

Per le immagini GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, DANNY CHRISTENSEN, GIOVANNA DI LUSCIANDRO, ANNA HUERTA, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, MARIA GIULIA PIERONI, MARIKA SARZI SARTORI, MARINA SPIRONETTI, ANDREA STRACCINI, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. AGF, AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Senior Director, Print Production EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales

Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
CNCC Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director EMMELINE ELIANTONIO
Home & Travel Commercial Director, AD & Traveller Business Director FEDERICA METTICA
Wired & La Cucina Italiana Business Manager & KC account PIERLUIGI PASTRES

Sede: 20124 Milano, via A. Bordini 7 - tel. 0285613000.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0285613000.

Bianca, integrale o Altograno®?

Una nuova categoria
nel mondo degli sfarinati da frumento

Incredibilmente nutriente

Altograno® presenta **benefici nutrizionali superiori** rispetto alle farine e semole integrali!

- Fino al **+50%** di **Proteine***
- Fino al **+40%** di **Fibre****
- Fino al **-30%** di **Glutine**
- Fino al **-25%** di **Carboidrati**
- Più **magnesio, zinco e fosforo**
- Più **vitamina B1**

Solo il meglio del grano!

Il nostro impegno verso l'ambiente

Abbiamo a cuore il tuo futuro, ma anche quello del pianeta che ci ospita.

Con **Altograno®**, trasformiamo la crusca e il germe del grano, elevandoli a ingredienti di valore, con impatti ambientali ridotti rispetto alle farine e semole convenzionali*.

-25% kg CO2 eq/kg

-70% kg CO2 eq/kg (proteine + fibre)



Benessere democratico

Versatile

Altograno® è l'alleato perfetto per le tue avventure in cucina: puoi permetterti di **sperimentare** con pasta, pane, pizza e prodotti da forno salati e dolci.

Sempre buono

I sapori che ami non vanno da nessuna parte! Le tue ricette avranno **un gusto e una fragranza unica**, con la lavorabilità e il risultato di sempre, senza compromessi.

Pura vita

Un ingrediente per la tavola di tutti, ogni giorno. Mangia bene, vivi meglio, **assapora la vita.**

Lavorazione Circolare®

Lavorazione Circolare® è un metodo innovativo di **lavorazione del grano**, che combina secoli di tradizione italiana con la moderna artigianalità. All'interno dello stesso processo di macinazione, selezioniamo accuratamente il germe di grano e l'aleurone, il cuore del grano, e ne allontaniamo il suo olio delicato per preservare le fibre e le proteine ricche di nutrienti.

Questi elementi preziosi, reincontrando la farina o la semola, danno vita ad **Altograno®**.

scopri di più su www.altograno.co

FUTURO BIO

Produrre alimenti di qualità *è la mia natura*

Le tue scelte sono le nostre scelte.
L'agricoltura biologica è la nostra natura.

Scopri di più su www.futuro-bio.it

SOMMARIO

LUGLIO/AGOSTO 2025



50

Bruschette
con alici marinate
e gamberi in pastella
con maionese
alla paprica

- 3 Editoriale**
- 11 Notizie di cibo**
Indirizzi, aperture,
oggetti e novità per amanti
della buona tavola
- 16 Di stagione**
I lampascioni
- 18 Dammi il solito (cocktail)**
Giorgio Bargiani ci insegna
a preparare un drink
in stile tropicale
- 20 La cucina italiana
verso l'Unesco**
Lo Zibibbo di Pantelleria
- 22 A tavola con stile**
Invitare in terrazza
- 23 Fatto in casa**
La ricotta
- 24 Cibo, amore e fantasia**
Il pomodoro:
immigrato di successo
- 26 Ossessioni culinarie**
Undici varietà di acqua
tonica a confronto
- 28 In vacanza**
Ricette facili e veloci
da preparare nelle
case di villeggiatura

- 34 Nel bicchiere**
I tre Master of Wine
italiani raccontano
i vini bianchi vulcanici
- 38 La lettrice in redazione**
La cantante Alexia
nella nostra cucina
prepara i suoi «raviei»
- 40 Scegliere il meglio**
Impariamo a conoscere
gli ingredienti:
le olive da tavola
- 44 Mondo vegetale**
Il sorbetto al mango
di Carlotta Perego
- 46 Gli indispensabili**
Gli strumenti per fare
gelati, sorbetti e ghiaccioli
anche a casa

RICETTARIO

A cura di
Massimiliano Alajmo

- 50 Aperitivi**
- 55 Antipasti**
- 60 Primi**
- 64 Pesci**
- 69 Vegetali**

- 73 Carni**
- 77 Formaggi**
- 81 Dolci**
- 86 Esperienze**
Un giorno da casara
per imparare a fare
il Parmigiano Reggiano Dop
- 90 L'ingrediente**
La birra protagonista
in sei ricette
- 100 Mani in pasta**
Fulvio Marino
ci insegna a preparare
i taralli molisani
- 104 A tavola tutti insieme**
I piatti da preparare
in anticipo che sono
meglio il giorno dopo
- 112 Le ricette del territorio**
Cinque ricette
dalla Val Venosta
- 120 60 Top**
I posti migliori dove
mangiare quest'estate
- 126 La Migliore Ricetta
Italiana 2025**
Le vostre ricette

GUIDE

- 8 Indice delle ricette**
- 8 Le misure a portata di mano**
- 132 Al mercato**
- 133 In dispensa**
- 134 Indirizzi**
- 136 I menù di luglio/agosto**



LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

APERITIVI E ANTIPASTI

Acquasale alle cozze F 30'	59
Antipasti misti: hummus, babaganush e tabulè F 1h	130
Bruschette con alici marinate, bagnetto verde e pomodorini F 45' (+2h)	54
Fagottini di melanzane, robiola e pomodorini F 1h45' (+1h)	58
Gamberi in pastella con semi di chia e maionese alla paprica M 40'	54
Giardiniera di verdure estive e salsa di girasole F 50'	54
Involtoni di verdure in carta di riso con salsa piccante alle arachidi F 45'	58
Taralli di Venafrò M 1h (+2h45')	102

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Crespelle di riso con scarola e crema di pecorino M 40'	130
Fettuccine con peperoni, olive e cozze F 50'	33
Garganelli alle zucchine con sugo di fave e pomodoro crudo M 1h40' (+12h)	131
I miei «raviei», ravioli di bietole M 1h30'	39
«Lasagna» di verdure, carasau, scamorza e salsa di peperoni M 1h40'	63
Mezzelune ripiene di ortiche M 2h (+2h)	118
Parmigiana di melanzane M 2h30' (+20')	111
Risotto con robiola di capra, prugne e fiori di zucca F 1h (+1h)	63
Sformato di pasta alla nerano F 1h45'	111
Spaghettini allo scalogno, limone e mandorle F 40'	63
Strudel salato con spinacini, pancetta e Stelvio M 1h (+2h30')	131



PESCI

Cozze con pomodoro, sedano e birra al sale F 35'	96
Gamberoni e scampi grigliati con «catalana» di verdure F 25'	33
Ombrina al forno con finocchietto e zafferano F 1h	68
Orata alla piastra con insalata fresca di cetrioli e friggittelli F 20'	33
Tagliatelle di calamari con gamberi rossi e salsa al frutto della passione F 40'	33
Tartare di ricciola con sorbetto al limone, gin e pepe F 25' (+2h)	33
Totani ripieni, ciuffi e anelli di cipolla fritti M 1h30'	68
Zuppetta di branzino, cozze e gamberi M 1h	67

VEGETALI

Ciambotta cilentana F 1h15'	110
Crostoni con peperoni alla birra ambrata, robiola di bufala e fragoline di bosco F 1h	96
Friggitelli con pappa al pomodoro F 1h	110
Insalata con sfere di formaggio e speck, melone, erbe e chips di pane di segale F 25'	119
Insalata di pesche all'anice, pomodori e cipolla all'aceto F 40'	72
Omaggio a Cipriani: carpaccio di anguria arrosto e «maionese» di pinoli M 50' (+20h)	72

Polpettone di fagiolini F 1h10'	110
Verdure in pastella con maionese alle erbe e birra bianca F 1h (+1h)	96
Zucchine trombetta fritte con salsa agrodolce M 25'	72

CARNI, UOVA E FORMAGGI

Bocconcini di pollo alla birra bionda con cipollotti, albicocche, lime, menta e arachidi F 45'	96
Bocconcini di vitello all'ungherese con rotole alle tre polente P 2h30' (+5h)	117
Costolette di agnello impanate con salsa di yogurt e menta F 45' (+1h)	76
Crema di pomodoro, ricotta affumicata e sorbetto di ciliegini F 45' (+12h)	80
Insalata di gallina F 3h15' (+12h)	110
Mozzarella di bufala con melanzana arrosto, cucunci e cipolla F 40'	80
Provola silana dorata alla paprica, con mistanza e patate M 1h	80
Ricotta F 10' (+2h15')	23
Rosticciata di patate e carne lessa con insalata di cavolo e speck croccante M 1h30'	118
Spiedini di involtoni di lonza, prosciutto e provolone F 40'	76
Tagliata di fassona con salsa di verdure F 1h15'	76

DOLCI E BEVANDE

Accidentally Gb (cocktail) F 8'	18
Cheesecake alla vaniglia con pesche arrostate F 40' (+2h30')	84
Ghiaccioli trasparenti ai frutti rossi M 40' (+8h)	83
Sorbetto al mango F 15' (+6h)	45
Strudel di albicocche P 1h15' (+1h)	119
Torta morbida alle albicocche M 2h15'	83
Torta paradiso con crema al formaggio, lamponi e gelatina alla birra P 1h20' (+4h30')	98
Tiramisù alla birra scura F 30' (+3h)	98

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
PUGNETTO
30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.



Bergader

Morbido, profumato, delicato.



Il gusto della montagna ogni giorno sulla tua tavola.

Alto Adige

Vini pregiati, esperienze straordinarie



L'enoturismo in Alto Adige è molto più di una semplice vacanza: è un'esperienza autentica, viva e coinvolgente. È un viaggio tra sapori intensi, natura indimenticabile e cultura locale, dove il vino si scopre con i sensi, ma soprattutto si vive. Qui i vini nascono in un ambiente unico: accarezzati dal sole mediterraneo, coltivati tra le montagne e lavorati da mani esperte, raccontano storie vere e appassionate. Ma il bello è che puoi viverli da vicino. A piedi o in bici, gli itinerari tra i vigneti ti portano in mezzo a paesaggi incredibili, cantine dal design sorprendente e, soprattutto, ti permettono di incontrare chi il vino lo crea ogni giorno. Degustazioni, chiacchiere con i vignaioli, esperienze autentiche: ogni tappa è un momento da ricordare – e da condividere.

www.vinaltoadige.com

Südtirol Wein 
Vini **Alto Adige**



NOTIZIE DI CIBO

LUGLIO/AGOSTO 2025

A CURA DI ANGELA ODONE

INSOSPETTABILI MADE IN ITALY

Più che una buona notizia, è una prova di resilienza. Perché il boom dei frutti esotici italiani conferma la crisi climatica in atto, con tutto quello che ne consegue, a cui alcuni giovani agricoltori hanno deciso di rispondere innovando le colture. È il caso del mango, la cui produzione – insieme a quella di avocado e banane – è più che triplicata negli ultimi anni, arrivando a sfiorare i 1.200 ettari complessivi in tre regioni del Sud. Secondo Coldiretti, in Sicilia si tratta ormai di un fenomeno diffuso, con diverse coltivazioni di mango e avocado nelle campagne tra Messina, l'Etna e Acireale. Ma anche di frutto della passione, zapote nero (simile al cachi, di origine messicana), sapodilla (dal quale si ottiene anche lattice) e litchi. In Puglia, i 500 ettari dedicati agli esotici comprendono anche lime e bacche di goji. In Calabria, infine, soprattutto mango e avocado hanno trovato terreno fertile, con ben 45 aziende dedicate al nuovo mercato che comprende anche papaia e kiwi.

TESTO OLGA NOEL WINDERLING. FOTO AG. ADOBESTOCK

STRANO, MA BUONO!

Farro della Garfagnana



Quadratini di frittata



Lamponi



È tempo di piatti freddi, perfetti da gustare fuori casa. Lessate il farro profumando l'acqua con erbe aromatiche. Scolatelo, raffreddatelo e conditelo con quadratini di frittata, olio, sale, pepe, un trito di erba Luigia e menta e tanti lamponi. Un tocco in più? Qualche scaglia di formaggio Branzi stagionato.

50 BEST, I MIGLIORI D'ITALIA

Sei ristoranti in lista, «Icon Award 2025» a Massimo Bottura e Lara Gilmore, la festa finale con tortellini e pizza frita



Che onore ospitare per la prima volta in Italia, a Torino, The World's 50 Best Restaurants, la classifica promossa da S.Pellegrino e Acqua Panna che premia i migliori ristoranti del mondo. Ha vinto il Maido di Lima, dove lo chef Mitsuharu Tsumura propone una superlativa cucina Nikkei: una fusione tra tecnica giapponese e ingredienti peruviani. Con lui, sul podio di un'edizione dominata dall'Asia con 15 ristoranti in lista (di cui ben 7 a Bangkok), altri due favoriti: l'Asador Etxebarri di Atxondo in Spagna e il Quintonil di Città del Messico. Siamo comunque tornati a casa felici, con ben sei ristoranti italiani in ottime posizioni: il Lido 84 di Gardone Riviera di Riccardo Camanini (16esimo posto), il Reale di Castel di Sangro di Niko Romito (18), l'Atelier Moessmer di Norbert Niederkofler di Brunico (20), Le Calandre di Rubano dei fratelli Alajmo (31), Piazza Duomo ad Alba di Enrico Crippa (32), e Uliassi a Senigallia (43).

E poi che emozione vedere Massimo Bottura – fuori gara perché è tra i «Best of the Best» dopo aver vinto ben due edizioni – ritirare con sua moglie Lara Gilmore il Woodford Reserve Icon Award: premio speciale alla creatività culinaria e all'impegno sociale con iniziative come Food for Soul e il Tortellante che provano come attraverso il cibo passi anche la strada della felicità. Insegnamento di cui farà certamente tesoro la giovanissima Angélica Ortiz, aspirante chef che grazie a Parmigiano Reggiano ha vinto una borsa di studio al El Celler de Can Roca di Girona, altra leggenda dell'alta ristorazione. A Wing, raffinato ristorante di Hong Kong, è andato invece il Gin Mare Art of Hospitality Award per l'accoglienza impeccabile oltre che per la cucina di Vicky Cheng. Alla fine eravamo tutti insieme a festeggiare con tanti ottimi cocktail a base (anche) di Tequila Ocho per accompagnare i tortellini di Bottura e la pizza frita di Franco Pepe. **FABIANA SALS**

FOTO ARCH. LCI

GOLOSO CHI LEGGE



C'era una volta la Toscana rurale: ricette (stagionali e a km zero) e ricordi di un mondo antico scritti in rima baciata. **Carla Fiorentini, Ricordo... I cibi della mia cucina che sapevano di terra e di gallina, Amazon, 13 euro.**



Arielle Johnson, una innovatrice della gastronomia di oggi, approfondisce le leggi del sapore come strumento per migliorare le doti culinarie di tutti, professionisti e non. **Flavorama, Hoepli, 37,90 euro.**



Lo chef più stellato d'Italia apre le porte della sua cucina per condividere visione e ricette, quelle gourmet e quelle classiche senza tempo. **Enrico Bartolini al Mudec, 24 Ore Cultura, 30 euro.**



CON IL VESTITO NUOVO

*A Portofino e Milano, tutti in terrazza.
Purché sia personalizzata da una grande firma*

Le terrazze indossano un nuovo look per l'estate. Quella del ristorante Cracco a Portofino è stata allestita da Swarovski che ha curato sia gli arredi nei colori pastello (giallo, rosa e azzurro) sia la *mise en place* creata per Rosenthal *ton sur ton*. Frette ha invece personalizzato la terrazza di Palazzo Cordusio Gran Meliá a Milano con la collezione Oasis:

teli, accappatoi e cuscini in tessuti innovativi nei toni caldi della natura. Sempre a Milano, la Terrazza Triennale, più che un abito nuovo, sceglie una firma gourmet: con un panorama a 360° ospita il ristorante Innocenti Evasioni dello chef Tommaso Arrigoni. craccoportofino.it; swarovski.com; melia.com; frette.com; innocentievazioni.com SARA MAGRO



DAI PASCOLI AL VASETTO

Il picnic all'aperto a Monte Cavallo, l'escursione alla malga Bergeralm in Val Giovo, la cena in funivia e altri eventi. Tra il 4 e il 25 luglio, torna Joghurtsommer - Le giornate dello yogurt, con un calendario di appuntamenti per scoprire i prodotti della Latteria Vipiteno, anche grazie ai tour guidati allo stabilimento di lavorazione del consorzio. Protagonista, sua eccellenza lo yogurt. giornatedelloyogurt.com S.M.

IL RISTORANTE

Luca Landi ridefinisce la memoria culinaria del territorio versiliano con eleganza e originalità, esaltando le potenzialità dell'elemento vegetale, vera cartina tornasole di un territorio, al livello della proteina animale.

Il ristorante Recentemente rinnovato, l'ambiente è piacevolmente arioso, cosmopolita e vivace, i colori decisi che interpretano gli arredi moderni rendono l'atmosfera sofisticata e giocosa al contempo. **Il menù** I piatti riflettono creatività e un'insaziabile curiosità verso equilibri inediti e nuove alchimie, come dimostra l'apertura affidata alla selezione di gelati salati (settore in cui eccelle da lustri); la predilezione per il mondo vegetale spicca in ogni portata, come nel caso del Bianco di rombo farcito del quinto quarto, patata fondente, purea di giardiniera e verdure croccanti, dove i co-protagonisti della materia ittica abilmente nobilitata in ogni sua parte rivelano un morso e una spinta saporale giocati sui contrasti, memorabili, tanto da poter sostenere un piatto a sé.

Il giudizio Tra classicismo e innovazione, con la sua «cucina antropologica» Landi si conferma stimolante e convincente, oltre che uno dei più notevoli interpreti del mondo vegetale in chiave gourmet. ANDREA GRIGNAFFINI



Evoluzione di un rito italiano. Negroni, Sbagliato, Spritz e i classici, dal Bellini all'Americano: le istruzioni dei migliori bartender, con comfort snack e piatti d'autore da abbinare. *ItaliaSquisita, Aperitivo, Vertical*, 49 euro.



C'è aria di delitto al ristorante romano Controcorrente. Avvelenamento? No. A risolvere il caso sarà un pubblico ministero melomane con una squadra di sole donne. *Giancarlo De Cataldo, Un cadavere in cucina*, Einaudi, 18 euro.



Il mondo Slow Food a portata di click, nel raggio di 100 km: 400 presidi, 400 tra ristoranti, osterie, pizzerie, rifugi, locande e agriturismi, e 50 Mercati della Terra. Tutto in una app gratuita: *Slow Food Around You*.



UNA MERAVIGLIA DI CUCINA

A Festa a Vico una serata da incorniciare. Tutti insieme per la candidatura della cucina italiana patrimonio dell'umanità

30 chef, 12 pasticceri, 280mila euro (in totale) in beneficenza, l'entusiasmo incalcolabile delle grandi occasioni. La cena di gala che abbiamo organizzato con Gennaro Esposito a Festa a Vico per celebrare la cucina italiana candidata a patrimonio dell'umanità è stata una di queste. C'erano tanti tra i nostri sostenitori che hanno preparato piatti meravigliosi, a partire dai tortellini in crema di parmigiano di Massimo Bottura: «Credo», ha detto, «che Festa a Vico rappresenti esattamente cosa è la cucina italiana: un insieme di tante cucine, un rito, la condivisione».

Con lui Carlo Cracco (con il suo ottimo Pane, polenta e bruscitt), Antonia Klugmann (che sapore le sue fragole in umido in erbe di campo!) e poi – tra i tanti – Giancarlo Morelli, Franco Pepe, Cesare Murzilli e altri pasticceri Ampì. C'è stato persino chi è arrivato dall'altra parte del mondo, come Himanshu Saini, tre stelle Michelin al Trèsind Studio di Dubai. «La candidatura è un progetto pazzesco», ha detto Alex Atala, due stelle al D.O.M. a San Paolo, «la cucina italiana è talmente importante che dovrebbe essere patrimonio Unesco da più di cento anni». F.S.



Dall'alto in senso orario, alcuni tra i cuochi della cena intorno a Massimo Bottura; Gennaro Esposito, Maddalena Fossati e Pierluigi Petrillo; Antonia Klugmann; Carlo Cracco; la sala allestita; il panel dedicato alla candidatura; Cristiano Tomei; Maddalena Fossati con Massimo Bottura e Franco Pepe; Giancarlo Morelli.

NOVITÀ

mugola's brand identity



IL GUSTO
di una volta

YOGURT GOURMET

I CLASSICI DA RISCOPRIRE

100% LATTE
dell'Alto Adige



CREMOSITÀ
irresistibile

Tre classici, una promessa: momenti di deliziosa cremosità per veri golosi. Il nuovo Yogurt Gourmet di Mila, con il 100% latte dell'Alto Adige, risveglia ad ogni cucchiainata il ricordo dei sapori di un tempo.

WWW.MILA.IT





PROVATELI FRITTI CON MIELE E VINO COTTO

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

più 12 ore di riposo

Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone

600 g lampascioni – miele millefiori
vino rosso secco – zucchero
aromi a piacere (chiodi di garofano,
noce moscata, bacche di ginepro,
alloro...) – olio di girasole – sale

Mondate i lampascioni eliminando le guaine esterne, incidete il fondo con un taglio a croce e lasciateli immersi in acqua fredda per una notte per eliminare una parte dell'amaro.

Preparate il vino cotto portando a ebollizione $\frac{1}{2}$ litro di vino con 2-3 cucchiaini di zucchero e aromi a piacere, poi riducete la fiamma e cuocete per circa 20 minuti.

Filtrate il vino per eliminare gli aromi e lasciatelo raffreddare: fate attenzione, quando è ancora caldo la consistenza sarà più liquida, raffreddandosi diventerà sciropposo.

Incidete con dei piccoli taglietti la parte apicale dei lampascioni (in questo modo si apriranno a mo' di fiore durante la cottura) e frigeteli in abbondante olio bollente fino a doratura, scolateli su carta da cucina e salateli.

Servite i lampascioni fritti accompagnandoli con il miele millefiori e con il vino cotto in ciotoline a parte.



Altre curiosità e ricette
su lacucinaitaliana.it



IL MOMENTO DEI LAMPASCIONI

Questi piccoli bulbi rosacei seducono con il loro sapore amarognolo e profondo. Da gustare freschi adesso e da conservare per l'inverno DI ANGELA ODOE

L'infiorescenza a spiga, composta da piccole campanule di colore violaceo, che rallegra in primavera prati, vigne, uliveti, rogge e limitare dei boschi, cela sotto terra un segreto. Adesso si può scoprirlo raccogliendo i bulbi cresciuti al punto giusto. I lampascioni (*Muscari comosum* - syn. *Leopoldia comosa*, famiglia delle *Asparagaceae*) sono una specialità diffusa in tutto il territorio italiano (in ogni zona hanno un nome diverso: cipollacci col fiocco, cipolle turchine,

siole matte, cipuddazze calabrese, porrettacci, lampaioni, lampagioni) e lungo le coste del Mediterraneo. Sono assai apprezzati in Puglia, dove i lampasciunari usano una speciale zappa molto lunga per recuperare i bulbi che crescono a una profondità di 30 cm (sotto, lo chef Vincenzo Elia ne ha una in mano). Sapore amarognolo, consistenza pastosa, si adattano a tante ricette per gustarli freschi in estate e conservati, sott'aceto o sott'olio, per il resto dell'anno.



LO CHEF: VINCENZO ELIA

Sin da bambino coltiva la passione per la cucina e impara a conoscere e raccogliere i lampascioni. Terminata la scuola alberghiera e un lungo periodo in Gran Bretagna, nel 2002 rientra in Italia e inizia una proficua collaborazione con il bellissimo hotel Tenuta Moreno a Mesagne (BR). Nel suo ruolo di Executive Chef dell'hotel rappresenta la Puglia all'Expo del 2015 e cucina la cena di benvenuto per il presidente Mattarella al G7 del 2024. Proprio a Tenuta Moreno ci ha accolti per svelarci i segreti di questi bulbi speciali e preziosi.

FusionWater MAGiC



Entra nella community
LOVE ISDIN
Accumula punti e vivi
esperienze esclusive

Fotoprotezione quotidiana **Full Spectrum SPF 50**,
fresca e leggera come l'acqua

FULL SPECTRUM

UVA, UVB, Luce Blu e anti-inquinamento

Texture fresca e ultraleggera

Water Drop Tech

Non irrita gli occhi

Safe Eye Tech



ISDIN
LOVE YOUR SKIN

*Fonte dati: IQVIA Pharmatrend, mercato PRODOTTI SOLARI NEC B3F2 PROTETT SOLARI PER ADULTI, ESCLUSI MEDICAL DEVICE.
Farmacia, dati a valore, periodo Gennaio-Dicembre 2024.

ACCIDENTALLY GB

Lo stile tropicale in apparenza non si addice a Giorgio Bargiani, bartender famoso in tutto il mondo per i suoi cocktail impeccabili e sofisticati. Invece, accidentally, i drink tiki sono proprio la sua passione. Eccone uno freschissimo da provare subito DI ANGELA ODONE

La ricetta

TEMPO 5-8 MINUTI

PER 1 DRINK

200 g ghiaccio tritato
100 g polpa di ananas fresco
45 ml rum scuro East London
Liquor Company
10 ml liquore al bergamotto
Italicus
miele di acacia
foglie di shiso verde
foglie di menta

Raccogliete nel bicchiere di un frullatore potente il rum, il liquore al bergamotto, un cucchiaino di miele, 2-3 foglie grandi di shiso, un ciuffo di foglie di menta e l'ananas a pezzetti. Aggiungete il ghiaccio tritato e frullate fino a che il composto non sarà omogeneo. Versate nel bicchiere e decorate con altre foglie di shiso appena prima di servire.



GIORGIO BARGIANI

Pisano, inizia il suo percorso in Toscana per approdare nel 2014 al pluripremiato Connaught Bar di Londra, dove al fianco del mentore Ago Perrone inizia una rapida crescita. Insignito del titolo di International Bartender of the Year a Tales of the Cocktail nel 2023, di recente Giorgio ha disegnato la sua prima collezione di bicchieri con Nude Glass.



Carta da parati
Jv Wallcoverings,
bicchiere Cocktail Glass
Long Stem della linea
Bar/Giani Collection
Nude Glass.



PIZZOLATO

ORGANIC WINE



BEVI
RESPONSABILI
(BIO!)

VINO E'
BELLO
BIO E'
MEGLIO

LACANTINAPIZZOLATO.COM



TRIBUTO ALLA TERRA

A Pantelleria, dal tempo dei Fenici, si alleva la vite ad alberello in piccole conche per proteggere le piante dal vento e preservarle dalla siccità. Più che una tecnica colturale, un atto d'amore **DI PIER LUIGI PETRILLO**

Quando si pensa alla vite, l'immagine è quella dei filari, lineari, alti circa un metro e mezzo da terra. Ma c'è un'isola nel cuore del mar Mediterraneo dove la vite è coltivata in conche scavate nel terreno arido, profonde anche 50 centimetri. Quest'isola è Pantelleria e questa tecnica di coltivazione venne introdotta dai Fenici nel VII secolo avanti Cristo per proteggere l'uva dai forti venti e fare fronte alla scarsità dell'acqua. L'uva, che cresce così su alberelli dai tronchi corti e con le braccia slanciate, è colta nelle ultime settimane di agosto e fatta appassire al sole per produrre il vino passito naturale più profumato al mondo, il famoso Zibibbo di Pantelleria (da non confondere con il "passito liquoroso" che, pur richiamando in etichetta l'isola, è un prodotto commerciale di ben diverso valore).

Coltivare la terra di Pantelleria è più di un mestiere, è una danza con le radici dell'anima; richiede amore e

rispetto, e la consapevolezza da parte dei viticoltori panteschi di essere custodi di un'eredità millenaria.

Lo sa bene Salvatore Murana, pantesco, viticoltore da 5 generazioni, che, nel 2014, propose e riuscì a ottenere l'iscrizione di tale tecnica nella Lista dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità UNESCO, prima pratica agricola al mondo a ottenere tale risultato. A chiunque visita Pantelleria, restandone ammaliato, Murana e altri viticoltori appassionati come Fabrizio e Simona Basile o Emanuela Bonomo, ricordano che ogni gesto del loro lavoro è un tributo agli antenati e alla terra che li ha visti nascere. E così, tra il sudore e la polvere, tra il profumo delle vigne e il canto del mare, si perpetua il legame indissolubile tra l'uomo e la sua terra.

Pur mutata nel corso dei secoli, l'allevamento della vite ad alberello ha plasmato il paesaggio pantesco e ne ha contrastato i fenomeni di erosione e gli impatti dei cambiamenti climatici.

Questo legame con il territorio e la sostenibilità ambientale sono stati elementi chiave nella candidatura della pratica agricola di Pantelleria all'UNESCO nel 2014. In un'epoca in cui la sostenibilità non era ancora al centro del dibattito come oggi, Pantelleria ha portato avanti un messaggio potente sulla conservazione delle tradizioni e sull'importanza di preservare l'ambiente per le generazioni future. ■

Pier Luigi Petrillo è professore ordinario di Diritto comparato dei beni culturali e Direttore della Cattedra UNESCO sul patrimonio culturale



immateriale presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza. È stato il primo italiano a presiedere l'Organo degli esperti mondiali ICH UNESCO ed è l'autore di numerosi dossier di candidatura nelle Liste UNESCO.

BRANDANI® **techno**

i Senzafile



PREPARA LE TUE RICETTE IN TUTTA COMODITÀ SENZA LIMITI DI CAVO!
SCOPRI TUTTA LA COLLEZIONE SU: WWW.BRANDANI.IT



servizioclienti@brandani.it

APPUNTAMENTO IN TERRAZZA

Ritrovarsi all'aperto tra chiacchiere e risate: la bellezza di accogliere, ispirandosi ai consigli vintage e alle tendenze di oggi

Brunch al sole o aperitivo al tramonto: ricevere gli amici in terrazza è un'arte che non passa mai di moda. Già nel numero di ottobre 1938, la terrazza veniva definita «una piccola sala da pranzo», da arredare con «semplici sedili di legno e paglia o di giunco laccati, in armonia con le tende», e illuminare la sera con paralumi velati da stoffe vivaci. Oggi il consiglio si rinnova con mobili e tessuti scovati nei mercatini, preferendo il midollino alla plastica per uno charme attento al Pianeta. Nel 1940, la rubrica *Autarchia in casa* raccomandava il terrazzo al sole come rimedio «per discacciare il grigiore invernale»: un'idea ancora perfetta per trasformare anche uno spazio raccolto in un rifugio luminoso. Bastano pochi dettagli, come cuscini a righe, vasi di erbe aromatiche e fiori disposti con naturalezza — «il più bell'ornamento», come ricordava Nina già nel 1936. E per completare l'atmosfera, nulla è più efficace di una tavola semplice ma curata, con insalate di stagione, limonate fatte in casa o un buon bicchiere di vino bianco, da condividere tra chiacchiere e risate. Anche il dress code può aiutare a creare l'incanto: per lei, l'eleganza naturale del crochet nei toni del bianco o dei pastelli; per lui, il lino leggero, magari in sfumature di sabbia o azzurro polvere. Perché, ieri come oggi, il vero lusso resta prendersi il tempo di stare insieme all'aria aperta, anche in città. A CURA DI MARIA GIULIA PIERONI E STEFANIA VIRONE VITTOR



Immagine tratta dal numero di luglio 1974.



1. Parasole per esterno Landscape Collection di **Paola Lenti**, vernice opaca e tessuti floreali. paolalenti.it

2. Cuscino in rafia intrecciata di **Maisons du Monde**. maisonsdumonde.com **3.** Tovaglioli in lino con ricami «animali esotici», **La Gallina Matta**. lagallinamatta.com

4. Set posate 3 pezzi con manico in bambù di **Mango Home**. mango.com **5.** Bugia in stile rétro in vetro borosilicato multicolore, di **IVV Italia**. ivv1952.it

6. Elegante abito camicia di **Saloni**. saloniworld.com **7.** Poltrona

Eva di **Antonio Marras + Nodol Italia** con cinghie elastiche idrorepellenti. nodolitalia.com **8.** Vassoio in porcellana e decoro cachemire e filettatura oro, collezione Catene di Gio Ponti per **Ginori 1735**. ginori1735.com **9.** Bowl della linea Audrey di **Tognana** con decoro fiori di campo. shop.tognana.com

10. Caraffa e bicchiere con dettaglio palma **Coincasa**, in vetro borosilicato. coin.it

11. Camicia in cotone Oxford dal design classico di **Sebago**. sebago.com **12.** Bermuda chino **SUN68**. sun68.com

13. Lettino da giardino Caio **Westwing** Collection Outdoor. westwing.it

LA RICOTTA

*Abbiamo preparato
uno dei più celebri
latticini in pochi minuti,
partendo dal latte
fresco pastorizzato.*

Il risultato?

*Cremoso e soave.
E di quello che rimane,
non si butta niente*

RICETTA E TESTI

SARA TIENI

FOTO

DAVIDE MAESTRI

STYLING

BEATRICE PRADA



LA RICETTA

Impegno facile

Tempo 10 minuti

più 2 ore e 15 minuti di riposo

Vegetariana senza glutine

PER 600 G DI RICOTTA

2 litri latte vaccino intero fresco

aceto di vino bianco

limone – sale fino

Versate il latte in una casseruola e portatelo a una temperatura tra 85 e 90 °C: non deve bollire.

Spegnete e unite 2 cucchiai di aceto di vino bianco, 1 cucchiaino

di succo di limone, 1 cucchiaino di sale e amalgamate. Rimettete sul fuoco per altri 3-4 minuti, a fiamma media, fino a quando il latte non inizierà a cagliarsi formando dei fiocchi e separandosi dal siero.

Spegnete e fate riposare, coperto, per 15 minuti.

Prelevate i fiocchi di ricotta che si saranno formati in superficie, con un colino, e versateli nelle fucelle per ricotta (foto). Premete leggermente per far uscire il siero in eccesso.

Fate raffreddare a temperatura ambiente e poi riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

PICCOLI SEGRETI

Per una maggior precisione, utilizzate un termometro da cucina. Usate latte fresco, di alta qualità e ricco di grassi. Al posto dell'aceto di vino bianco potete impiegare l'aceto di mele, più delicato.

Non avete una fucella da ricotta? Optate per uno scolapasta a maglie finissime. Non buttate il siero del latte ma utilizzatelo per impastare il pane: la mollica sarà sofficissima.

Il video tutorial e altre curiosità su lacucinaitaliana.it e sui nostri social

L'IMMIGRATO DI SUCCESSO

È arrivato in Europa solo cinque secoli fa, ma non possiamo più farne a meno. Il pomodoro è diventato un simbolo della cucina italiana

DI ELISABETTA MORO

La salsa di pomodoro l'hanno inventata le donne azteche. La chiamavano *chimole* e la usavano per condire le carni. Nei mercati della capitale Tenochtitlán vendevano persino il triplo concentrato, quello che in Sicilia, terra di scrittori e visionari, chiamano l'astratto. A raccontarlo è il frate francescano Bernardino de Sahagún, giunto in Messico nel 1529, nella sua *Historia general de las cosas de Nueva España*. Dove si legge che questo popolo precolombiano si nutriva di mais, fagioli e pomodori. Ma la notizia non diventò virale come sarebbe accaduto oggi. Oltretutto il testo è stato censurato fino alla metà dell'Ottocento, perché Sahagún contestava il colonialismo dei Conquistadores. Così, quando le prime piantine cariche di bacche arrivano nel Vecchio Mondo, nessuno sa cosa farsene. Belle sono belle, tanto che vengono regalate alle dame come se fossero orchidee. Alla corte del Re Sole i pomodorini vengono ribattezzati *pomme d'amour* e nel regno di Elisabetta I d'Inghilterra *love apple*, per la loro fama afrodisiaca. In Italia invece prendono il nome di «pomi d'oro» perché all'epoca i frutti erano dorati. Di fatto i primi in Europa a portare a tavola le insalate di pomodori crudi, spesso mescolati ai cetrioli, sono proprio gli iberici. Poi l'usanza arriva nel Vicereame spagnolo di Napoli.

A quel punto l'immigrato si integra alla grande. Perché le piante si ambientano benissimo al sole del Sud e il popolo si innamora di questo sapore insieme dolce e aspro, appagante e seducente. Ma il salto dalla gastronomia *low cost* a quella esclusiva dell'aristocrazia avviene nel Settecento. Come testimonia *Il cuoco galante*, ricettario di culto scritto nel 1773 dallo chef partenopeo Vincenzo

Corrado dove compaiono ben 24 preparazioni col pomodoro. Farcito di carne e riso. In crocchetta o a frittella. Finché qualcuno ha l'idea geniale di usare la salsa rossa per condire gli spaghetti. Il risultato è quello che oggi, secondo una ricerca OXFAM, è il piatto più amato del pianeta, assieme alla pizza. Rossa pure lei. Insomma, la tomato-mania ha conquistato il mondo. ■



Elisabetta Moro
Professore ordinario di Antropologia culturale e di Storia della gastronomia dei Paesi mediterranei all'Università di Napoli SOB. Condirettrice del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea. Autrice del libro *Mangiare come Dio comanda*, Einaudi.

FOTO AG. AGF



visittuscany.com

**“Voglio una vacanza
formato famiglia.”**

TOSCANA
RINASCIMENTO SENZA FINE

DOLCEAMARO

Nel mese più caldo dell'anno, abbiamo provato per voi una selezione di ACQUE TONICHE. Dopo la nostra consueta degustazione alla cieca... un frizzante verdetto

A CURA DI **FEDERICA SOLERA** ED **ELENA VILLA**

Bibita analcolica, dissetante e rinfrescante per antonomasia. Tonica, appunto. Composta da acqua addizionata di anidride carbonica, chinino, zucchero e aromi. Ne esistono infinite declinazioni, con sfumature date dalle botaniche o dai diversi agrumi impiegati nella produzione. Si narra fosse una medicina per curare la malaria e per questo molto diffusa tra gli ufficiali britannici nelle colonie indiane. Il chinino conferisce il caratteristico sapore amaro (tanto amato da noi italiani) e viene estratto dalla corteccia dell'albero di *Cinchona*. L'acqua tonica, *ça va sans dire*, è anche ingrediente fondamentale per la miscelazione del gin tonic, uno dei cocktail più diffusi e amati al mondo.



La redazione pronta per l'assaggio, seduta ai tavolini del Pandenus in piazza Gae Aulenti 12, a Milano. Da sinistra, Rita Orlandi, Beatrice Prada, Angela Odone, Monica Oggioni, Fabiana Salsi, Riccardo Angiolani, Federica Solera, Brendan Allthorpe, Elena Villa.

SUL PODIO



1. Fever-Tree

Effervescenza: gradevole bolla fine.
Gusto e profumi: amaro bilanciato ed elegante, rotonda, fresca e leggermente agrumata. **Particolarità:** un classico che non tradisce le aspettative.

Voto: 9/10

5,49 euro per 4x20 cl, fever-tree.com



2. Recoaro Spumador

Effervescenza: bolla fine e durevole.
Gusto e profumi: note agrumate al naso, in bocca rivela un amaro pulito e una piacevole parte dolce. **Particolarità:** sentori di bergamotto.

Voto: 9 ½

11 euro per 12x92 cl
acquando.it - refresco.it



3. Match Tonic

Effervescenza: medio-fine, non troppo persistente. **Gusto e profumi:** secca, con una buona asprezza e note di citronella. **Particolarità:** bottiglie in vetro riciclato impilabili per risparmiare spazio e inquinare meno con i trasporti.

Voto: 9

2,50 euro per 20 cl
compagniadecaraiibi.com



Tassoni

Effervescenza: bolla fine e gradevole.
Gusto e profumi: amaro piacevole, leggero agrume al naso e al palato. **Particolarità:** certificato Kosher.

Voto: 8 ½

1,30 euro per 18 cl
cedraltassoni.it



Esselunga

Effervescenza: bollicine vivaci, senza eccedere.
Gusto e profumi: netto amaro sostenuto da un'amabile dolcezza, alla fine note di limone. **Particolarità:** delicatezza.

Voto: 8

0,79 euro per 1 litro
esselunga.it



Schweppes

Effervescenza: bolla media, abbastanza durevole. **Gusto e profumi:** inizio dolce, finale amaro e agrumato. **Particolarità:** dal 1783, marchio storico.

Voto: 8

3,64 euro per 4x18 cl
sanbenedetto.it



Kinley

Effervescenza: bolla media poco persistente. **Gusto e profumi:** corpo e parte amara delicati, spiccato aroma di limone. **Particolarità:** di facile beva.

Voto: 7+

1,25 euro per 1 litro
coca-cola.com



Galvanina

Effervescenza: gassosità fine e durevole. **Gusto e profumi:** fragranze di cedro e rabarbaro, la parte dolce precede l'amaro delicato finale. **Particolarità:** aromi naturali.

Voto: 8/9

1,30 euro per 20 cl
galvanina.com



Folkington's

Effervescenza: bolle finissime e intense. **Gusto e profumi:** sentori di chinotto sia nel profumo sia nel sapore amaro, avvolgente. **Particolarità:** aromi da estratti vegetali.

Voto: 7 ½

1,20-1,50 euro per 15 cl
folkingtons.com



Red Bull

Effervescenza: molto fine e persistente. **Gusto e profumi:** sentori di chinotto sia nel profumo sia nel sapore amaro, avvolgente. **Particolarità:** aromi da estratti vegetali.

Voto: 7

1,34 euro per 25 cl
redbull.com



Lurisia

Effervescenza: elegante e presente. **Gusto e profumi:** deciso e agrumato, amaro piacevole in chiusura. **Particolarità:** note di chinotto.

Voto: 8 ½

Da 5,20 euro per 4x27,5 cl
coca-cola.com

SEMPRE PIÙ BUONA

La Mortadella Bologna Igp ha una storia di eccellenza, che comincia con il bando del 24 ottobre 1661, con cui il cardinal Farnese dettava le regole per la produzione. A distanza di secoli, non smette di migliorarsi per stare al passo con i gusti e le esigenze dei consumatori, come dimostra il nuovo Disciplinare che ha aumentato il contenuto minimo di proteine, ulteriormente diminuito il quantitativo di sale permesso, oltre che vietare l'utilizzo di polifosfati, coadiuvanti tecnologici e sostanze con effetti coloranti e obbligare all'impiego di soli aromi e spezie naturali.

La Mortadella Bologna è un prodotto tutto italiano, celebre nel mondo, con un'alta qualità garantita dal Consorzio di Tutela e dalla certificazione europea Igp ottenuta nel 1998. Insaccato cotto, fatto solo con tagli nobili di carne suina, di forma cilindrica o ovale, di colore rosa e con un profumo intenso e inconfondibile, è personalizzato da ciascun produttore, che negli anni ha creato la sua ricetta distintiva, anche grazie al mix di spezie che variano e possono comprendere aglio, pepe, cannella, coriandolo, chiodi di garofano, macis e noce moscata.

L'invito è a provarle tutte e a scegliere quella che piace di più.

Ottima in purezza, servita a fette o a cubetti, è un ingrediente indispensabile per alcuni piatti della tradizione italiana come i tortellini, ma è da provare anche in nuove ricette, quali risotti, mousse, tapas e finger food.

Sul sito web del Consorzio trovate tantissime idee e ricette per assaporarla al meglio.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Realizzato con il contributo MASAF D.M. 0676193 del 24/12/2024



IN VACANZA



**TAGLIATELLE DI CALAMARI
CON GAMBERI ROSSI E SALSA
AL FRUTTO DELLA PASSIONE**

ADESSO, MARE!

*Siete in una casa con poche attrezzature e magari un barbecue?
Oppure in barca? Per voi cinque idee facili
da realizzare, senza rinunciare neanche a un pizzico di sapore*

RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

**GAMBERONI E SCAMPI
GRIGLIATI CON «CATALANA»
DI VERDURE**





TARTARE DI RICCIOLA
CON SORBETTO AL LIMONE, GIN E PEPE



FETTUCCINE CON PEPERONI,
OLIVE E COZZE

**ORATA ALLA PIASTRA
CON INSALATA FRESCA
DI CETRIOLI E FRIGGITELLI**



TAGLIATELLE DI CALAMARI CON GAMBERI ROSSI E SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g calamari
450 g pomodori datterini gialli
150 g zucchine trombetta
40 g peperone giallo
12 gamberi rossi
2 frutti della passione – basilico
peperoncino jalapeño rosso
olio di semi di girasole – sale
olio extravergine di oliva – pepe

Pulite i calamari e tagliate i corpi a striscioline sottili.

Mondate le zucchine e tagliate anch'esse a spaghetti.

Raccogliete in una ciotola le strisce di calamari e gli spaghetti di zucchine e condite con olio extravergine e sale, in modo che si insaporiscano.

Sgusciate i gamberi, eliminate il filamento interno e tagliateli a pezzetti.

Tagliate a metà i pomodori e a pezzetti il peperone, metteteli nel boccale del mixer insieme con un pezzetto di peperoncino, la polpa dei frutti della passione e un pizzico di sale. Frullate aggiungendo a filo circa 100 g di olio di semi di girasole, ottenendo una salsa.

Servite le «tagliatelle» di calamari e zucchine sulla salsa, completate con i gamberi e con una macinata di pepe e foglie di basilico.

GAMBERONI E SCAMPI GRIGLIATI CON «CATALANA» DI VERDURE

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

5 g zenzero – 8 gamberi
8 scampi
8 pomodori camuni
8 pomodori ciliegini
2 cipollotti – 1 peperoncino
prezzemolo – miele di acacia
olio extravergine di oliva – sale

Preparate un olio aromatico, mescolando 4 cucchiaini di extravergine con il succo dello zenzero grattugiato e strizzato, 2 rametti di prezzemolo

e 1 peperoncino tritati finemente e 1 cucchiaino di miele.

Sciacquate i gamberi, spennellateli con questo olio e cuoceteli su una griglia o su una piastra rovente per 3 minuti per lato.

Aprirete gli scampi a metà per il lungo, senza sgusciarli, e grigliateli spennellandoli con l'olio aromatico, per 2 minuti sul lato con il guscio, e 1 minuto quando li voltate sulla polpa.

Mondate i cipollotti e tagliateli a strisce.

Tagliate tutti i pomodori a spicchi o a metà e conditeli insieme con i cipollotti, con olio extravergine e sale.

Servite gamberi e scampi con la «catalana» di verdure.

TARTARE DI RICCIOLA CON SORBETTO AL LIMONE, GIN E PEPE

Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g filetto di ricciola pulito
300 g sorbetto al limone
100 g frutti di bosco misti
gin – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lavorate il sorbetto al limone aggiungendo 3 cucchiaini di gin e una generosa macinata di pepe. Rimettetelo in freezer perché riprenda consistenza, per circa 2 ore.

Tagliate a dadini la ricciola e conditela con olio, sale, pepe e succo di limone.

Servite il pesce aiutandovi con un anello tagliapasta, per mettere in forma la tartare e completate con i frutti di bosco e una pallina di sorbetto.

FETTUCCINE CON PEPERONI, OLIVE E COZZE

Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cozze
320 g fettuccine
80 g olive taggiasche snocciolate
2 peperoni rossi
2 spicchi di aglio
vino bianco secco
prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale

Mondate i peperoni e tagliateli a strisce. Cuoceteli in una padella con un filo di olio, sale, 1 spicchio di aglio schiacciato e le olive, mescolando per 30 minuti.

Fate aprire le cozze in una casseruola con 1 spicchio di aglio, un gambo di prezzemolo e uno spruzzo di vino bianco. Coprite con il coperchio e spegnete quando si sono aperte.

Filtrate il sugo di cottura e sgusciate in parte le cozze.

Lessate le fettuccine, in acqua bollente salata e scolatele 2 minuti prima del termine di cottura indicato sulla confezione.

Trasferite le fettuccine nella padella dei peperoni e terminate la cottura mantecando anche con l'acqua delle cozze. Completate aggiungendo un ciuffo di prezzemolo tritato e le cozze, sgusciate e con il guscio.

ORATA ALLA PIASTRA CON INSALATA FRESCA DI CETRIOLI E FRIGGITELLI

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 4 filetti di orata
4 peperoni friggibili – 2 cetrioli
1 yogurt greco – limone
paprica – menta
olio extravergine di oliva – sale

Mondate friggibili e cetrioli quindi tagliate i primi a rondelline sottili, e i secondi a nastri, con un pelapatate.

Conditeli con un filo di olio e sale, qualche foglia di menta e la scorza grattugiata di ½ limone.

Tagliate a losanghe i filetti di orata e cuoceteli su una griglia calda spennellata di olio per circa 3 minuti per lato.

Servite i filetti insieme con l'insalata fresca e accompagnateli con lo yogurt, lavorato con un filo di olio, sale e paprica.



SARA FOSCHINI

La nostra responsabile di cucina si è cimentata in piatti «vacanzieri» in cui la sua esperienza di cuoca di casa l'ha guidata nell'ottimizzare tempi, strumenti ed energia.

SAPORE DI SALE

*Freschi, complessi, eleganti, ma soprattutto affascinanti:
i vini bianchi prodotti in territori vulcanici
sono sempre più ricercati. I tre Master of Wine italiani,
Gabriele Gorelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo ci portano
alla loro scoperta, in un viaggio lungo tutta la Penisola*

A CURA DI VALENTINA VERCELLI, FOTO GUIDO BARBAGELATA



Sempre più spesso gli appassionati di vino ricercano nel calice, accanto alla buona qualità, una forte connotazione evocativa: le bottiglie diventano così un «mezzo di trasporto» verso territori affascinanti. «Il racconto di un vino prodotto in riva al mare, in montagna, su un'isola ci porta subito in un contesto attraente e ce lo fa apprezzare di più», esordisce Gabriele Gorelli. E, tra i luoghi più suggestivi, i vulcani in questo momento sono in cima al podio delle preferenze. «Il consumatore fa molta fatica a riconoscere all'assaggio le caratteristiche di un vino vulcanico, ma ne sente subito il fortissimo valore evocativo», aggiunge Andrea Lonardi. «Sono luoghi magici, con un'energia speciale e un forte senso di attrazione. Passeggiare nella zona del Soave, dove la faglia di Castelvetro divide due paesaggi unici – quello dei calcari bianchissimi e quello dei suoli vulcanici nerissimi – è un'esperienza indimenticabile. E se il vulcano è ancora attivo, come nel caso dell'Etna, il fascino è ancora più grande».

«Danny Schuster, uno dei grandi consulenti storici del vino mondiale, durante le degustazioni alla cieca si propone innanzitutto di stabilire se un vino sia o meno "vulcanico". Qual è il messaggio da portare a casa? Due cose: l'identità sensoriale vulcanica è forte, chiara e percepibile; molti vini bianchi si consumano con piacere e passione proprio per la loro capacità di evocare un fascino e un'energia che esula dal mero calice», racconta ancora Gorelli.

Quali caratteristiche hanno i suoli vulcanici?

«Nel mondo della produzione vinicola, le regioni vulcaniche sono oggi al centro dell'attenzione, guadagnando il riconoscimento della critica per le loro caratteristiche distintive, fino a creare una nuova categoria commerciale, quella, appunto, dei "vini vulcanici"», dice Pietro Russo. «Dal punto di vista geologico, quelli vulcanici rappresentano una grande famiglia di suoli altamente variabili, accomunati dalla stessa origine. Derivano da rocce vulcaniche come basalti, graniti, ossidiane, tufi o ceneri vulcaniche, esprimendo quindi il risultato diretto o indiretto dell'attività di un vulcano, antico o ancora attivo. L'elevata capacità drenante rappresenta la loro principale caratteristica: in territori caldi come l'isola di Pantelleria, le viti

faticano a reperire acqua nelle sabbie vulcaniche e questo stress idrico spinge le radici ad andare in profondità alla ricerca di umidità, incrementando la concentrazione naturale di zuccheri e aromi. All'opposto, in regioni a clima più fresco e con alte precipitazioni come l'Etna, i suoli sabbiosi e drenanti permettono di controllare il vigore della vite e di ridurre naturalmente le rese. Ancora, i suoli derivati da ceneri vulcaniche sono una difesa naturale contro un nemico storico della *Vitis vinifera*, la fillossera, un insetto che ha quasi distrutto i vigneti europei alla fine del XIX secolo. È grazie a questo tipo di suoli che vitigni autoctoni e viti centenarie sono sopravvissuti in queste aree senza essere estirpati o sostituiti da varietà internazionali».

Come influenzano l'aroma del vino?

«Anche se non esiste una prova scientifica di una correlazione diretta tra composizione del suolo e profilo sensoriale del vino, è ampiamente riconosciuto che i vini da suoli vulcanici presentano qualcosa di unico e distintivo», spiega ancora Pietro Russo. «La mia esperienza sulla varietà aromatica zibibbo nel terroir di Pantelleria mi porta ad affermare che la ricchezza dei suoli vulcanici amplifica il profilo aromatico, conferendo complessità, profondità di sapore e una lunga persistenza salina. Dal punto di vista sensoriale, per varietà neutre come il carricante, all'olfatto si sviluppano sentori riduttivi, di fiammifero spento e note sulfuree; con l'invecchiamento emergono anche sentori mielati. Per le varietà aromatiche il suolo vulcanico amplifica, invece, la complessità del vino. In entrambi i casi, al gusto si riscontra un carattere sapido o salino, con un finale spesso ferroso».

Quali sono i principali territori vulcanici d'Italia?

«Se l'Etna è quello più famoso, quasi tutta la Penisola in realtà è costellata di importanti territori vulcanici», concludono i tre Master of Wine. «In Veneto troviamo Soave e Gambellara, in Toscana l'areale di Sorano e Pitigliano, in Umbria la zona dell'Orvieto e in Lazio quella del Frascati. Ma è il Sud a custodire la maggior parte delle zone vulcaniche, con il Vesuvio e i Campi Flegrei in Campania, il già citato Etna, Pantelleria e l'isola di Vulcano, nelle Eolie. Altre zone degne di menzione sono la Valpolicella e i Colli Berici, che però si distinguono soprattutto per la produzione di vini rossi».

THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Nata a Londra, è l'organizzazione più esclusiva nel mondo del vino: il primo esame per ottenere il titolo di Master of Wine si è tenuto nel 1953 e a oggi solo circa 500 persone sono riuscite nell'impresa. Le severissime prove comprendono il riconoscimento di numerosi vini assaggiati alla cieca e scritti su argomenti di viticoltura, enologia, business e attualità. Il primo Master of Wine italiano è stato Gabriele Gorelli (a sinistra) nel 2021, seguito da Andrea Lonardi (a destra) nel 2023 e da Pietro Russo (al centro) nel 2024, dopo un percorso di studi cominciato nel 2014.

I BIANCHI VULCANICI

CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



1. Soave Classico Fittà 2024 Villa della Torre

Garganega in purezza coltivata a pergola, nasce su suoli di basalto vulcanico in una delle sottozone più celebri della denominazione. Minerale e longevo, sta bene con risotto ai gamberi e sogliola al limone. **18 euro, villadellatorre.it**

2. Soave Classico Calvarino 2023

Pieropan Il vino prende nome dal vigneto in cui viene prodotto, il Calvarino, ovvero piccolo calvario, così detto per la difficoltà sia di raggiungere il luogo sia di lavorare il terreno basaltico. Prodotto dal 1971, è il primo cru da uve bianche d'Italia. In gioventù, è fresco e minerale, con profumi di fiori, erbe aromatiche e frutta matura e con un gusto sapido e persistente. Invecchia benissimo e a lungo. Stappatelo con tartare di gamberi, fiori di zucca in pastella e mozzarella di bufala. **24 euro, pieropan.it**

3. Gambellara Classico Bocara 2024

Cavazza È una garganega in purezza che nasce su suoli tufacei e basaltici e si fa ricordare per i profumi di frutti tropicali e fiori bianchi. La gradazione alcolica contenuta e il leggero residuo zuccherino lo rendono perfetto con risotti a base di pesce o di verdure. **10 euro, cavazzawine.com**

4. Tufobianco 2024 Sassotondo

Sulle propaggini del bacino vulcanico di Bolsena, l'azienda di Carla Benini ed Edoardo Ventimiglia ha vigneti piantati sui suoli tufacei e la cantina scavata nel tufo, roccia che caratterizza tutto l'areale di Sorano e Pitigliano. Il Tufobianco, da uve trebbiano

con piccole percentuali di sauvignon e greco, è un macerato con intensi profumi floreali e fruttati e un gusto sapido e persistente. A noi piace con la zuppa di cipolle e il salmone al forno. **13 euro, sassotondo.it**

5. Orvieto Classico Superiore 2024

Madonna del Latte Mix di grechetto e procanico piantati su suoli sabbiosi e tufacei a 450 metri di quota, ha profumi di frutta tropicale, mela e mandarino e un gusto fresco e fragrante. Va bene all'aperitivo o in abbinamento a pesci bianchi e crostacei. **15 euro, madonnadelatte.it**

6. Frascati Superiore Riserva Luna Mater

2021 Fontana Candida Malvasia del Lazio, bombino e malvasia di Candia, piantate sulla tipica terrinella, i suoli vulcanici ricchi di potassio e fosforo che caratterizzano la denominazione, sono le uve che danno vita a questo bianco longevo e profumato. Ha un gusto morbido e avvolgente, con finale sapido, che sta bene con la pasta all'amatriciana, le tagliatelle ai funghi e la farfona al forno. **21,50 euro, gruppoitalianovini.it**

7. Campi Flegrei Falanghina Cruna Delago

2023 La Sibilla La famiglia Di Meo coltiva vigneti a piede franco nel cuore dei Campi Flegrei, su terreni sabbiosi con presenza di cenere e lapilli. Questa Falanghina nasce in una delle vigne più vecchie e si fa ricordare per i profumi di frutta a polpa gialla, limone e cedro, timo e rosmarino, leggeri idrocarburi. Il gusto pieno, con finale iodato, la rende indicata per pesci, crostacei e carni bianche. **33 euro, lasibillavini.it**

8. Vesuvio Bianco 61·37 Contradae 2022

Casa Setaro Prodotto a contrada Bosco del Monaco, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, è un mix di caprettone, greco e fiano raccolti con doppia vendemmia per preservare sia l'acidità sia la maturità dell'uva. Ha articolati profumi di fiori, erbe selvatiche e frutta estiva e un gusto sapido e persistente. È perfetto con le linguine alle vongole. **40 euro, casasetaro.it**

9. Etna Bianco Arcuria 2023 Graci

Con impianti a spalliera e alberello le uve di carricante sono coltivate a 650 metri di quota nel versante nord dell'Etna. Dopo un affinamento in acciaio e grandi botti di rovere si offre sfaccettato, agrumato e minerale, con un gusto elegante e persistente. Va bene con sarde a beccafico, pollo al limone e coniglio alle erbe. **65 euro, graci.eu**

10. Malvasia Vigna di Paola 2024

Tenuta Capofaro Tasca d'Almerita Nasce sull'isola di Vulcano, in una piccola vigna a strapiombo sul mare con suoli di sabbia vulcanica: è aromatico, floreale e fruttato, iodato e minerale e sta benissimo con le ricette vegetariane, anche complesse, e i formaggi freschi di capra. **27 euro, tascadalmerita.it**

11. Zibibbo Secco Ilios 2023 Solidea

Prodotto sull'isola di Pantelleria da vigne ad alberello è secco e aromatico, con profumi di erbe, zagara, ginestra e arance mature. Il gusto è intenso e iodato. Provatelo con i crostacei e le ricette in agrodolce. **15 euro, solideavini.com**



I calici della collezione **Riedel Performance** hanno una lieve ondulazione che, oltre al piacevole effetto ottico, aumenta il contatto del vino con la superficie, migliorando la percezione degli aromi e dei sapori. riedel.com



Disponibile in ottone o in acciaio inossidabile, il rinfrescatore per bottiglie con bordo traforato Edges è stato disegnato da Nika Zupanc per **Alessi**. alessi.com



Kabuto di **BIPOD**, è uno speciale tappo di nuova tecnologia che preserva al meglio l'aroma e il sapore del vino, garantendo un'esperienza di degustazione ottimale. bipod.it

DA SEGNARE IN AGENDA

Nella foto, il crudo di ricciola hamachi
al succo di finocchio speziato,
una delle creazioni dello chef Paulo Airaud,
che valorizzano i prodotti locali e di stagione,
con un tocco argentino e tecniche
internazionali di esecuzione.



Nella città più affascinante del mondo, c'è un nuovo indirizzo da scoprire.
Il ristorante Da Lorenzo – Al Giardino Segreto di NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo
dei Dogi accoglie gli ospiti dell'hotel e i clienti esterni nel sestiere Cannaregio, in uno spazio magico,
circondato dal più antico giardino botanico privato della città lagunare. Intimo ed esclusivo,
con solo 18 posti, vede ai fornelli lo chef argentino Paulo Airaud, che ha già collezionato
sei stelle Michelin tra Spagna, Hong Kong e Svizzera e che ora propone una cucina in grado
di dialogare con l'identità del luogo e di celebrare l'italianità e la tradizione locale
con leggerezza e creatività, attraverso ingredienti stagionali selezionati con cura.
Il ristorante propone due percorsi degustazione, uno da undici portate e uno da sette, pensati
come narrazione coerente di sapori tipici dell'identità veneziana, che si aprono a suggestioni
argentine e tecniche internazionali. Tra i piatti, consommé di carciofo violetto dell'isola
di Sant'Erasmo, crudo di ricciola hamachi al succo di finocchio speziato, spaghetti con cicale
di mare, limone salato, uva di mare, coda di rospo con bagna càuda e asparago verde,
piccione con cipolla e funghi, il tutto accompagnato da una carta dei vini che spazia
tra rinomate etichette italiane e internazionali. Per il dopo cena sono a disposizione
le 64 raffinate camere di NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi, ospitate
nel seicentesco Palazzo Rizzo Patarol, che un accurato restauro ha riportato all'antico splendore.

Piatto piano e piatto
fondo **Virginia Casa**,
tovaglia **Les Ottomans**,
bicchiere **Paşabahçe**,
forchetta **Sambonet**.

SE LA PASTA SUONA IL ROCK

*Impegnata in un nuovo tour internazionale, **ALEXIA**, celebre icona della musica dance, torna (elegantissima) sul palco. Nel mentre ci prepara una golosa pasta ripiena di famiglia*

RICETTA **ALEXIA**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

«**R**aviei è un modo tutto spezzino per dire ravioli. Solo il suono di questa parola mi fa sentire a casa. Questi sono i miei: sospesi tra la Liguria, la mia regione di origine, e l'Emilia-Romagna, da cui proviene mio padre», ci racconta Alessia Aquilani, in arte Alexia, nome cult della musica dance negli anni Novanta – 10 milioni di dischi venduti –, vincitrice di Sanremo nel 2003, otto dischi di platino e 2 d'oro alle spalle. Nostra ospite in cucina, è qui per realizzare un classico di famiglia: i ravioli di mamma Vilma «sono il piatto delle Feste. Mamma ne prepara ancora in quantità e poi ce li consegna in borse refrigerate. Un tempo la aiutava a chiuderli anche mio padre Agostino. Le sue sono, di massima, sempre ricette sane: un tempo segretaria nello studio di un nutrizionista, ama da sempre l'alimentazione equilibrata e mi ha insegnato a mangiare bene senza intristirmi». Il segreto di questa pasta ripiena invece è «tritare tutto a mano e non usare il mixer, in modo che il ripieno abbia una consistenza rustica». Il risultato mette tutti d'accordo, come la buona musica. Quella di Alexia, dopo il lancio del singolo *Follow*, la sta portando in un tour europeo che terminerà in Spagna il 25 agosto, dopo aver toccato anche Finlandia e Croazia. I costumi? Modelli d'archivio di grandi *couturier* tra cui Giorgio Armani, zio di suo marito Andrea Camerana. Un amore complice il loro, da quando si sono incontrati «a tavola da Nobu a Milano». E anche qui il buon cibo ha fatto la magia.



I MIEI «RAVIEI»

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g bietole cotte
400 g farina 00
400 g polpa macinata di vitello
150 g Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato
100 g mortadella – 30 g prezzemolo
6 uova – 2 spicchi di aglio
vino bianco secco – timo
olio extravergine di oliva – sale

Preparate la pasta versando la farina a fontana su una spianatoia. Create un avvallamento al centro e versatevi 4 uova. Amalgamate un po' alla volta con i rebbi di una forchetta, quindi impastate a mano fino a ottenere una palla liscia e compatta.

Fate riposare la pasta in frigo, coperta da pellicola, almeno 30 minuti.

Sfogliate il prezzemolo, privandolo dei gambi e tritate finemente le foglie con l'aglio. Soffriggetelo in padella con un filo di olio per 3-4 minuti.

Unite la polpa macinata di vitello e fate rosolare per altri 4-5 minuti. Sfumate quindi con ½ bicchiere di vino bianco e fate cuocere a fuoco medio per 20-25 minuti.

Tritate finemente, nel frattempo, la mortadella e le bietole.

Togliete il macinato dal fuoco, fate intiepidire e versatelo in una ciotola.

Unite 120 g di parmigiano grattugiato, la mortadella, le bietole, le restanti uova, le foglioline di 2-3 rametti di timo. Amalgamate e regolate di sale.

Dividete la pasta in 4 parti e stendetela, con il mattarello o la sfogliatrice, in lunghe strisce (foto a fianco).

Distribuite il ripieno sulla sfoglia, in piccoli mucchietti allineati al centro della striscia: devono essere distanti tra loro almeno 4-5 cm. Ripiegate e chiudete la sfoglia, poi ricavate dei ravioli quadrati con l'apposita rotella tagliapasta (foto a fianco).

Cuoceteli in abbondante acqua salata per 4-5 minuti, scolateli e serviteli conditi con olio e il restante parmigiano.





OLIVE DA TAVOLA

Ecco come capire quando sono davvero buone A CURA DI VALENTINA VERCELLI

RICONOSCI LA QUALITÀ CON I 5 SENSI

I consigli del presidente di Unaprol - Consorzio olivicolo italiano David Granieri.

VISTA – Il colore deve essere uniforme, coerente con la varietà e con la lavorazione, privo di imperfezioni come muffe, macchie, tagli o deformazioni. Anche la forma dev'essere regolare, indice di una selezione accurata.

OLFATTO – Profumo fresco, intenso ma equilibrato, senza note terrose o fermentate. Senza odori sgradevoli come il rancido, il metallico o il sentore di muffa.

TATTO – La consistenza deve risultare soda, compatta e piacevole.

GUSTO – In equilibrio tra salato, amaro e acido; il retrogusto, pulito.

UDITO – Deve «scrochiare» al morso, offrendo quella croccantezza che è sinonimo di freschezza.

VERDI VS NERE

La differenza tra olive verdi e nere dipende principalmente dal grado di maturazione e dal metodo di lavorazione. Le olive verdi sono raccolte prima della completa maturazione: il colore varia dal verde chiaro al verde intenso, la polpa è soda e il sapore deciso, erbaceo, spesso amarognolo.

Le olive nere sono raccolte a maturazione completa: hanno un colore che va dal violaceo scuro al nero corvino, una polpa più tenera e un gusto più dolce, morbido e fruttato. Attenzione, non tutte le olive nere in commercio sono naturali: alcune sono in realtà olive verdi annerite chimicamente, un processo che altera il gusto e la qualità del prodotto; è sempre bene leggere l'etichetta e preferire quelle «al naturale», in salamoia o essiccate.

COME SI CONSERVANO

Una volta aperto il vasetto, le olive in salamoia devono restare del tutto immerse nel loro liquido e in frigorifero; se la salamoia è ben concentrata e le olive di ottima qualità, si mantengono bene per una o due settimane. Lo stesso vale per le olive sott'olio che, di norma, resistono più a lungo. Le olive secche, come la majatica di Ferrandina, se non condite, possono essere conservate in un contenitore ermetico in un luogo fresco e asciutto, se invece sono arricchite con olio o altri aromi, meglio riporle in frigorifero; se protette da aria, umidità e fonti di calore, si mantengono per diverse settimane.

RARITÀ

Tra i presidi Slow Food, l'oliva informata di Ferrandina nasce in Basilicata dalla cultivar majatica; polposa, con drupa grande e nocciolo piccolo, è prodotta dal 1700: un tempo era cotta nei forni a legna, oggi si usano essiccatoi ad aria calda. Altrettanto rara è l'oliva saletta ammassata del Cilento: schiacciata e snocciolata a mano, è prima messa in una salamoia con acqua, sale, alloro e finocchietto selvatico e poi sott'olio con aglio, origano o timo.

Nel Martini

Per la versione classica, si usa un'oliva verde, di solito della cultivar nocellara, caratterizzata da un sapore delicato che sta bene con il gin e il vermut secco. Nella versione «dirty» del Martini, si impiega anche la salamoia, che conferisce una nota umami e sapida.

Come si abbinano

Con i sapori mediterranei, pomodoro, peperoncino, capperi, origano, basilico e finocchietto selvatico. Le olive verdi sono ideali per antipasti, insalate, aperitivi con formaggi freschi, carni e pesci bianchi. Le olive nere vanno bene per pizze, focacce, pâté, sughi saporiti, stufati, selvaggina o carni rosse; sono ottime anche con formaggi stagionati.

Con che vino

Servite come aperitivo stanno bene con un Prosecco, che ha la giusta effervescenza per rinfrescare il palato e un gusto morbido, in piacevole contrasto con la sapidità delle olive. Quando sono impiegate come ingrediente insieme a pesci, vegetali o carni bianche, stappate un Verdicchio, bianco con una buona struttura per tenere testa al loro sapore intenso.

Fatte in casa

Si inizia con la deamirizzazione: le olive, incise o schiacciate, vanno immerse in acqua per 20-40 giorni e l'acqua va cambiata tutti i giorni. Poi si prepara una salamoia con 100 g di sale grosso non iodato per litro d'acqua; si fa bollire l'acqua e poi si lascia raffreddare. Le olive vengono immerse in questa soluzione, volendo con aromi come alloro o finocchietto selvatico, e trasferite in vasetti di vetro sterilizzati e chiusi ermeticamente. Devono riposare in un luogo fresco e buio per 1-2 mesi prima del consumo. È fondamentale l'igiene durante tutto il processo per prevenire la contaminazione da microrganismi pericolosi, come il botulino (*Clostridium botulinum*). È essenziale mantenere la concentrazione di sale nella salamoia al 10% e assicurarsi che le olive siano completamente immerse nella soluzione. Meglio evitare l'aggiunta di ingredienti freschi non acidificati, come l'aglio crudo, che possono favorire la proliferazione batterica.

Le principali varietà

L'Italia vanta un ricco patrimonio di olive da mensa, tra queste quattro sono Dop: la nocellara del Belice, oliva siciliana grande, carnosa e dal sapore delicato; la bella della Daunia, ottenuta dalla varietà bella di Cerignola, coltivata in Puglia, la ascolana del Piceno, perfetta anche da farcire, e l'oliva di Gaeta, della varietà itrana, coltivata tra il Lazio meridionale e la Campania, nota per il suo sapore intenso appena amaro. Inoltre meritano attenzione, la taggiasca ligure, piccola, delicata e fruttata, la rara Santa Caterina, la fruttata e lievemente piccante peranzana, la baresana nera e la termite di Bitetto, entrambe nere, di media grandezza e dal sapore dolce. Dalla Calabria proviene la carolea, apprezzata sia per la mensa che per l'olio, con un gusto fruttato e leggermente amaro.

MOMENTI DI FESTA

Che sia l'ora del brunch, della merenda o dell'aperitivo, Iper La grande i ha tutti gli ingredienti giusti per preparare ricette golose, in grado di conquistare i vostri invitati. Qualche esempio? Per un brunch classico sono indispensabili il salmone affumicato, da servire sul pane a fette caldo, le uova, da cucinare strapazzate o all'occhio di bue, e naturalmente il latte, lo yogurt e le confetture, ingredienti perfetti anche per preparare profumate torte per la merenda. All'aperitivo non può mancare una ricca tavola imbandita con patatine, taralli, bruschette, grissini, crostini e piadine farcite con tutto ciò che la fantasia vi suggerisce. L'idea in più? Provate i prodotti di Iper La grande i anche all'ora del tè, con la nostra ricetta delle mini cake.



Sono davvero tanti i prodotti di Iper La grande i da condividere in famiglia o tra amici all'ora del brunch e dell'aperitivo, dalle confetture alle uova, dal salmone affumicato agli yogurt, fino ai tanti golosi snack, come taralli, piadine, grissini, crostini, bruschette e patatine fritte. E se volete arricchire la nostra ricetta delle mini cake, servitele con la marmellata di arance di Iper: sta benissimo in abbinamento al ripieno di fichi e con i semi di zucca e di girasole.

MINI CAKE AL TÈ AFFUMICATO

INGREDIENTI PER 18 PEZZI

- 300 g farina
- 250 g mela Renetta
- 150 g succo di mela
- 150 g fichi secchi al naturale
- 120 g burro, più un po' per gli stampi
- 75 g zucchero semolato
- 75 g zucchero di canna
- 5 g tè affumicato Lapsang Souchong
- 2 uova – lievito per dolci
- semi di zucca e di girasole – sale

RIVESTITE 18 stampini da plum cake (lunghi 6 cm, alti 4,5 cm) con carta da forno, poi imburattate.

SMINUZZATE i fichi secchi e raccoglieteli in una ciotola.

SCALDATE il succo di mela a 95 °C, spegnete, unite il tè e lasciatelo in infusione per 5 minuti, poi versatelo sui fichi, filtrandolo.

MONTATE il burro morbido, con un pizzico di sale, lo zucchero semolato e quello di canna.

AMALGAMATE poi le uova, uno per volta, quindi la farina e 6 g di lievito setacciato. Alla fine incorporate i fichi con il succo di mela e la mela Renetta, sbucciata e tagliata a pezzettini.

DISTRIBUITE l'impasto negli stampini, riempiendoli per $\frac{3}{4}$, cospargete la superficie con i semi di zucca e di girasole e infornate a 180 °C in forno ventilato per 18-20 minuti.





PAUSA ESOTICA

Evoca le sue merende in Brasile da bambina, questo sorbetto che Carlotta Perego ci prepara in pochi minuti. Scoprite la ricetta e i piccoli trucchi per realizzarla e declinarla come si vuole

A CURA DI **SARA TIENI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

«**A**mo moltissimo il mango: è un frutto delizioso, certo, ma soprattutto mi ricorda la mia infanzia. Da piccola infatti ho vissuto alcuni anni in Brasile con la mia famiglia». Sono ricordi deliziosi quelli di Carlotta Perego che condivide mentre, in pochi minuti, ci prepara un esotico sorbetto con questo frutto, nella sua bella e luminosa cucina milanese. Fuori, nel piccolo giardino della fondatrice di Cucina Botanica, gioca Fiocco, il cucciolo di famiglia, un samoiedo candido quanto vaporoso. Il sole già estivo, insieme alla semplicità di questa ricetta vegetale che ci propone la content creator divulgatrice di cucina vegetale più amata d'Italia (1,3 milioni di follower, la sua community sui social), invita ancora di più a provarla. «Il sapore del mango è un ricordo bellissimo che fa parte della mia vita e della mia infanzia. In giardino ne avevamo un bell'albero. Spesso ne raccoglievamo i frutti per farci merenda o per preparare proprio dei sorbetti come questo. Se ci penso, mi assale subito un pizzico di nostalgia e una grande felicità. Si tratta di un sorbetto dolce ma molto sano: lo sciroppo d'agave ha un basso indice glicemico e se ne utilizza davvero poco». Che ne dite? Non resta che provare.

Nella pagina accanto, Carlotta Perego nella cucina della sua casa milanese, dove vive con il marito Simone e il cane Fiocco. Ha fondato, nel 2018, il progetto Cucina Botanica incentrato su cucina vegetale e stile di vita sostenibile. Autrice di quattro libri di successo, è seguita da una community di oltre 1,3 milioni di follower. Ha creato l'app Planter per mangiare vegetale, che dà anche supporto nutrizionale in chat. È protagonista della serie tv *L'orto di Carlotta*.

SORBETTO AL MANGO

Impegno Facile

Tempo 15 minuti più 6 ore di riposo

Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 manghi maturi

2 cucchiaini di sciroppo d'agave

1 pizzico di sale

menta fresca

Sbucciate i manghi, rimuovete i noccioli e tagliate la polpa a cubetti, quindi riponetela in un contenitore ermetico e lasciatela congelare in freezer per almeno 6 ore, meglio ancora se per tutta la notte.

Riprendete i cubetti di mango, lasciateli riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti e versateli poi all'interno di un mixer, aggiungendo lo sciroppo d'agave, un pizzico di sale e qualche fogliolina di menta.

Frullate bene il tutto, aggiungendo un po' di acqua ben fredda (fino a 50 g), se necessario, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, ma consistente.

Servite subito il sorbetto decorandolo con qualche fogliolina di menta fresca.

QUALCHE IDEA IN PIÙ

- Il segreto è scegliere dei manghi maturi, se possibile maturati naturalmente: costano un po' di più, ma ne varrà la pena.
- Congelare il mango a cubetti permette di frullarlo in fretta senza far scaldare le lame del mixer.
- Questa ricetta si può declinare con moltissima frutta, a partire dalle banane mature che, talvolta, buttiamo perché non sappiamo come utilizzarle. Ottima anche la versione con i frutti di bosco o in inverno con i cachi maturi.
- La menta serve a esaltare la dolcezza naturale della frutta: dosatela con attenzione. Per 2 manghi bastano 2-3 foglioline.



DOLCEZZA GHIACCIATA

Per pesare, frullare, montare, filtrare, preparare e servire i migliori gelati, ghiaccioli e sorbetti anche a casa A CURA DI **ANGELA Odone** ED **ELENA VILLA**



6 stick per i ghiaccioli, **ZOKU**. Distribuiti da KÜNZI. shop.kunzigroup.com

Porzionatore per gelato con grilletto, **OXO**. Distribuito da KÜNZI. shop.kunzigroup.com



Coppetta **HAY** per servirlo come si faceva una volta. hay.com; coppetta ambra di **Ichendorf** della collezione Tutu Colore. ichendorfmilano.com; di **Maisons du Monde** la coppa Country in vetro. maisonsdumonde.com



Allegro e pratico lo spremiagrumi di **Rig-Tig**. rig-tig.com



La nuova linea Techno senza fili di **Brandani**. brandani.it

Set ciotole della linea Fresh & Save Bowls di **Zwilling**. zwilling.com



Piastra per coni gelato, su **Amazon**. amazon.it



Frusta di acciaio da 28 cm di **Zwilling**. zwilling.com; set di due spatole in acciaio e gomma, **Ikea**. ikea.com; coltello spelucchino liscio, 7 cm di **Zwilling**. zwilling.com



Coppetta, collezione Pompei, in vetro temperato Ø 8 cm, **Bormioli Rocco**. bormiolirocco.com



Contenitore domestico in acciaio inossidabile, su **Amazon**. amazon.it



Si chiama Lumeclat il set composto da utensili per waffle e coni gelato, su **Amazon**. amazon.it



Pentola antiaderente con manico staccabile di **Cookut**. cookut.com

Timer da cucina di **Zone Denmark**. zonedenmarkshop.com



Pentola alta con coperchio in vetro della linea San Remo di **Küchenprofi**. Distribuito da schoenhuber.com



Colino Idealisk, 20 cm di **Ikea** in acciaio inossidabile. ikea.com



Lattiera della collezione Emma di **Stelton**. stelton.com

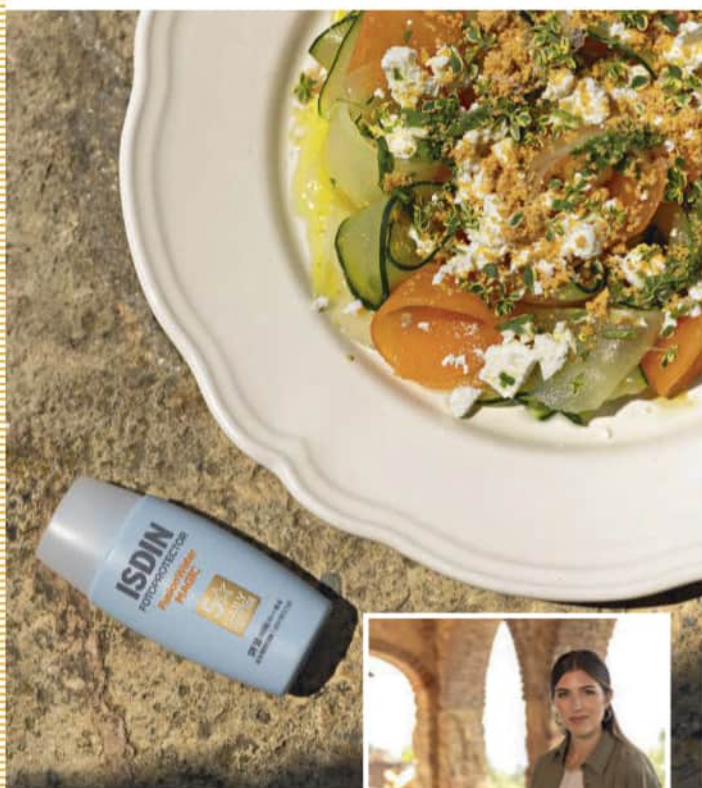


Gelatiera CREAMI DELUXE di **Ninja**. ninjakitchen.it



Frullatore e tritagliaccio, **Wolf**. frigo2000.it

NON C'È ESTATE SENZA...



Fusion Water MAGIC SPF 50 protegge la pelle e ha una texture fresca e leggera come l'acqua grazie alla tecnologia Water Drop Tech. La formula contiene anche acido ialuronico per idratare, estratto di Alga Mediterranea e vitamina E con azione antiossidante.



...un pranzo all'aperto in compagnia. I trucchi per una riuscita perfetta? Ce li svelano chef Mimosa Misasi, fondatrice di Mimosa Milano, e Camilla Da Rocha, guru delle buone maniere a tavola. «Scegliete ricette leggere, preparate con ingredienti di stagione, maturi, dissetanti, pieni di profumo, che parlino la lingua del sole e dell'acqua», dice Mimosa. I piatti migliori, nati da pochi sapori semplici ma straordinari, come l'olio extravergine, gli agrumi e le erbe fresche, nutrono non solo il corpo ma anche la pelle. E se una buona alimentazione fa la sua parte, non bisogna mai dimenticare la fotoprotezione: «Se invitiamo gli amici per un pranzo estivo, le buone maniere impongono di non farli scottare», raccomanda Camilla.

L'INSALATA DI MELONE DI MIMOSA MISASI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g quartirolo – 100 g rucola – 100 g mandorle
2 cetrioli – ¼ melone arancione – ¼ melone bianco
succo di limone – timo limone
olio extravergine di oliva – sale

SCIogliETE 15 g di sale in 500 ml di acqua fredda, ottenendo una salamoia. **TAGLIATE** sottilmente i meloni e i cetrioli, inseriteli in buste sottovuoto con la salamoia e sigillate le buste. Riponeteli in frigorifero per almeno 30 minuti. In assenza di sottovuoto potete lasciarli marinare immersi in acqua e sale al 30% in frigorifero per 40-60 minuti. **EMULSIONATE** il succo di ½ limone con 3 cucchiaini di olio e un pizzico di sale, sbattendolo con una forchetta finché non otterrete un condimento omogeneo. Tagliate grossolanamente la rucola e unitela alla citronette. **TOSTATE** le mandorle in forno a 180 °C per 8 minuti; sfornate, lasciatele raffreddare e frullatele fino a ottenere un composto simile a una terra. Distribuite le fette di melone e cetriolo nei piatti, sbriciolatevi sopra il quartirolo, completate con la rucola e la sua citronette, la terra di mandorle e qualche fogliolina di timo limone.

COME ALLESTIRE LA TAVOLA SECONDO CAMILLA DA ROCHA

Create un'atmosfera allegra con una palette di colori luminosi e dettagli che mettano buonumore, come i piatti colorati; portate in tavola la natura, magari realizzando un centrotavola con vegetali di stagione, erbe aromatiche e ortaggi; scegliete tessuti naturali, come il lino e il cotone che donano freschezza e un tocco autentico e raffinato alla mise en place. Oltre all'olio buono e ai fiori di campo, non dimenticate di lasciare in tavola Fusion Water MAGIC SPF 50, il fotoprotettore viso ultraleggero, che apporta un'alta protezione e un'azione antiossidante.



QUANDO LO STRAORDINARIO È LA REGOLA E LO STUPORE TI ACCOMPAGNA A OGNI PASSO,
LÌ COMINCIA IL VIAGGIO.

Valle d'Aosta

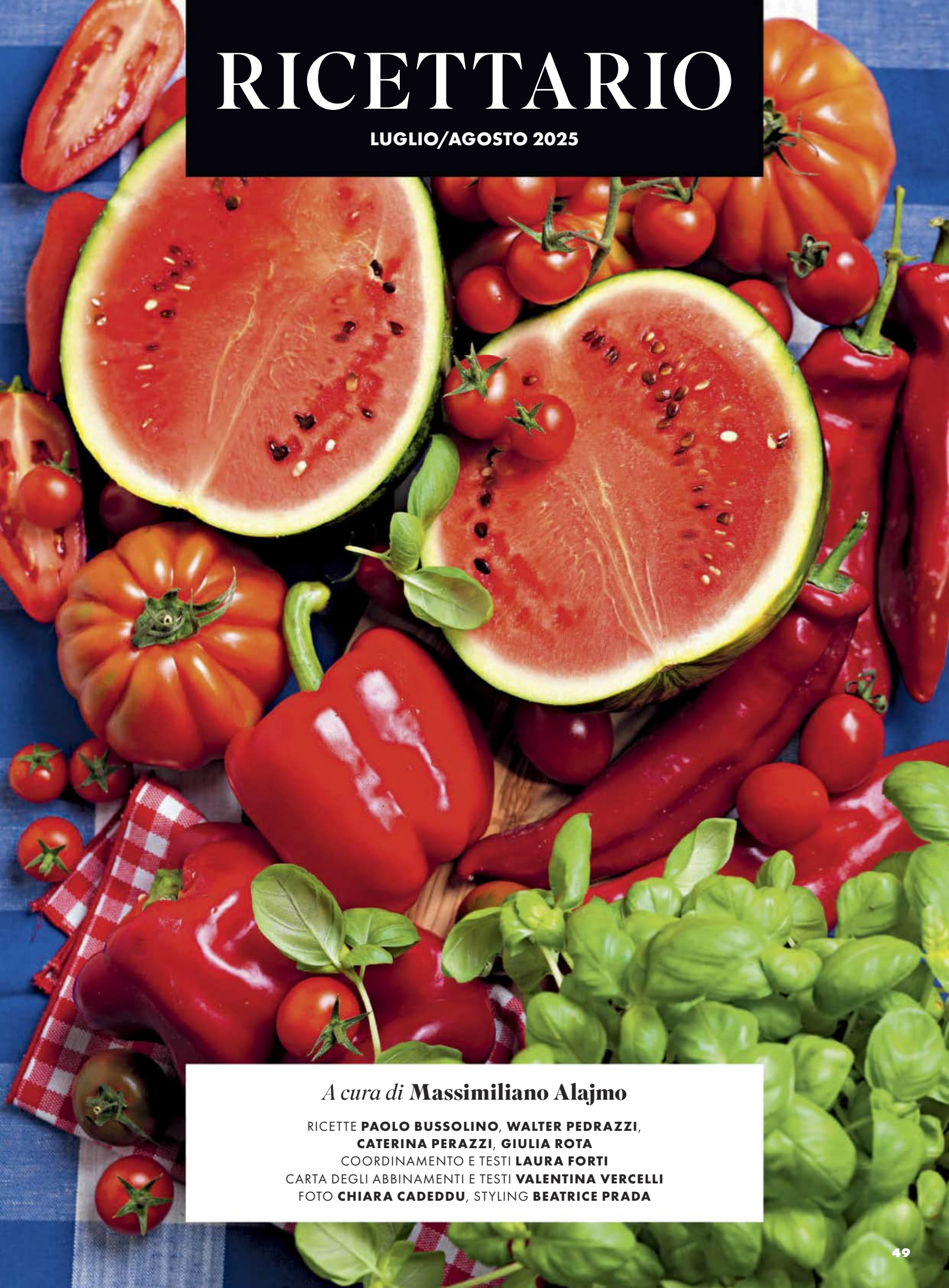
*PORTA
LA MERAVIGLIA
A UN ALTRO
LIVELLO*

▲ 3466 M.S.L.M.

lovevda.it



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste



RICETTARIO

LUGLIO/AGOSTO 2025

A cura di Massimiliano Alajmo

RICETTE **PAOLO BUSSOLINO, WALTER PEDRAZZI,
CATERINA PERAZZI, GIULIA ROTA**

COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**

CARTA DEGLI ABBINAMENTI E TESTI **VALENTINA VERCELLI**

FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

APERITIVI

Tagliere di legno
e piattino bianco a righe
blu **Arket**, tovaglia
Coincasa.



BRUSCHETTE CON ALICI MARINATE, BAGNETTO VERDE E POMODORINI



GAMBERI IN PASTELLA CON SEMI DI CHIA E MAIONESE ALLA PAPRICA

Vasetto della giardiniera
Weck, piattino bianco
Ceramiche artistiche
Nicola Fasano.



GIARDINIERA DI VERDURE ESTIVE E SALSA DI GIRASOLE



IL NOSTRO MENTORE

MASSIMILIANO ALAJMO

«**U**na stanza, all'interno di un edificio, che contiene parecchie attrezzature, dove una volta si usava il fuoco, la fiamma, mentre oggi più l'elettricità...». Così risponde il nostro cuoco mentore di luglio/agosto, quando gli chiedo che cosa sia per lui la cucina: una risposta ironica e divertita a una domanda davvero troppo vasta per chi in cucina è cresciuto, ha camminato e lavorato da sempre, arrivando giovanissimo (il più giovane al mondo) a conquistare tre stelle Michelin. Il ristorante Le Calandre a Rubano (Padova) è oggi il centro propulsore di un universo che Alajmo e la sua famiglia hanno costruito declinando la loro peculiare visione in diversi locali, a Venezia, Treviso, Cortina, Parigi, Marrakech, Tamuda Bay. Certo, la cucina è una stanza, ma contiene davvero un mondo intero: è innanzitutto una «consegna»,

sostiene Massimiliano, qualcosa che noi ereditiamo e che abbiamo la responsabilità di portare avanti, tenendola viva, in modo propositivo, con una profonda ricerca valoriale. Ma è anche il luogo in cui il cuoco, come esecutore, trova lo spazio personale in cui esprimersi: ogni suo gesto, infatti, porta con sé un bagaglio, cosciente o meno, di ciò che ha attraversato. Tradizione, innovazione, originalità sono tutti concetti che convivono e partecipano a definire la cucina. Così come tutti i sensi, insieme al nostro archivio emozionale, concorrono nella percezione del gusto che «non avviene in bocca, ma in testa». Il consiglio che Alajmo dà ai nostri lettori? «Prolungate il piacere detensionante del cucinare fino al momento della degustazione a tavola, celebrando la condivisione con la stessa intensità con cui avete preparato il cibo».

1. PAOLO BUSSOLINO

Veterinario di professione e cuoco per (grande) passione, mescola volentieri la cucina torinese con quella pugliese, le sue due «case», ma si affida anche alla sua fantasia e alla sperimentazione, anche con sapori «etnici».

2. CATERINA PERAZZI

Dopo un'esperienza al ristorante Joia di Pietro Leemann, ha aperto con due socie il suo bistrot Altatto, a Milano. Predilige una cucina vegetale, vegetariana e vegana, fondata sull'amore per la natura e per i piccoli produttori.

3. WALTER PEDRAZZI

A lungo cuoco per *La Cucina Italiana*, ex professore all'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano, oggi tiene corsi di cucina ed è consulente per diverse realtà gastronomiche in Italia e all'estero.

4. GIULIA ROTA

È pasticciera presso il ristorante Il Sole di Ranco (Varese), dove spazia dai classici della pasticceria a dolci più creativi, occupandosi anche di aperitivi e antipasti, con precisione ed eleganza.

BRUSCHETTE CON ALICI MARINATE, BAGNETTO VERDE E POMODORINI

I consigli di Alajmo:

«Non farei mini cheesecake come base, preferisco una preparazione più semplice, come bruschette all'aglio, con l'alice e un bagnetto verde».

Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

30 g prezzemolo
30 g mollica di pane
12 alici
10 pomodorini ciliegia
4 fette di pane casareccio
olio extravergine di oliva
aglio
aceto
sale fino e grosso
zucchero

Tagliate a metà i pomodorini e metteteli su una placchetta, conditeli con un filo di olio e infornateli a 220 °C per 15 minuti circa.

Pulite le alici e sfilettatele. Adagiate i filetti in una pirofila, copriteli con 50 g di sale grosso e 25 g di zucchero, quindi irrorate con 100 g di aceto. Coprite con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per 2 ore.

Frullate il prezzemolo con 70 g di olio, la mollica, una presa di sale fino e 1 cucchiaino di aceto, ottenendo il bagnetto verde.

Tagliate le fette di pane in 12 rettangoli, ungeteli con un filo di olio e tostateli.

Sfregateli quindi con mezzo spicchio di aglio.

Togliete le alici dalla marinata, sciacquatele, tamponatele e adagiatele sul pane.

Completate le bruschette con i pomodorini e con il bagnetto verde.

GAMBERI IN PASTELLA CON SEMI DI CHIA E MAIONESE ALLA PAPRICA

I consigli di Alajmo:

«Sostituirei la panatura di cornflakes con una pastella composta da farina e amido di mais, con acqua e ghiaccio. Completerei la panatura

con semi di chia. Dopo una frittura in olio extravergine, accompagnerei con una maionese alla paprica».

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g acqua frizzante ghiacciata
220 g farina 00
80 g olio di semi di girasole
50 g amido di mais
12 gamberi rossi
2 tuorli
1 cucchiaino di senape
bicarbonato
paprica
succo di limone
semi di chia
olio extravergine di oliva – sale

Pulite i gamberi eliminando la testa e sgusciate le code lasciando solo la parte terminale del guscio.

Eliminate il budellino nero con l'aiuto di uno stecco da spiedo.

Preparate una pastella mescolando la farina e l'amido di mais con l'acqua ghiacciata e un pizzico di bicarbonato. Mettetela in freezer per 10 minuti.

Mettete intanto i tuorli, la senape, l'olio di girasole, il succo di mezzo limone e mezzo cucchiaino di paprica nel bicchiere del mixer a immersione, quindi frullate fino a ottenere una maionese.

Togliete la pastella dal freezer, intingetevi i gamberi, cospargeteli con pochi semi di chia e friggeteli immergendoli in olio extravergine di oliva ben caldo.

Scolateli su carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso, salateli e serviteli caldi con la maionese alla paprica.

GIARDINIERA DI VERDURE ESTIVE E SALSA DI GIRASOLE

I consigli di Alajmo:

«Anziché la salsa di yogurt proposta, ne farei una a base di semi di girasole, frullati con olio extravergine di oliva, senape, limone e coriandolo fresco, sale e peperoncino».

Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE PER LA SALSA

60 g semi di girasole
60 g olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di senape
peperoncino
aceto – coriandolo tritato
PER LA GIARDINIERA
200 g aceto di vino bianco
100 g zucchero
100 g vino bianco secco
40 g sale
15 grani di pepe
15 fagiolini – 15 taccole
8 ravanelli – 2 gambi di sedano
6 bacche cardamomo
2 foglie di alloro
2 carote – 1 limone
½ peperone rosso
½ peperone giallo

PER LA SALSA

Fate ammorbidire i semi di girasole in una ciotola coperti con acqua bollente, per 15 minuti.

Scolateli e frullateli con un mixer a immersione, insieme con l'olio, 1 cucchiaino di acqua, 1 cucchiaino di senape, 1 pizzico di peperoncino e 2 cucchiaini di aceto.

Completate la salsa con un ciuffetto di coriandolo tritato.

PER LA GIARDINIERA

Pulite tutta la verdura: lasciate i ravanelli con un pezzettino del gambo e la radichetta, poi tagliateli a metà. Tagliate i peperoni a pezzetti, sbucciate le carote e tagliatele «a fetta di salame», pulite fagiolini e taccole e teneteli interi. Pulite il sedano e tagliatelo a bastoncini.

Portate a bollore, in una casseruola, 1 litro di acqua con il vino, l'aceto, lo zucchero, il sale, il succo del limone e la sua scorza, il cardamomo, il pepe e l'alloro.

Unite in successione le verdure, lasciando per ultimi il peperone rosso e i ravanelli: cuocete fagiolini e taccole per 1 minuto, il sedano e le carote per 5 minuti, il peperone giallo per 3 minuti, il peperone rosso per 3 minuti, infine i ravanelli per altri 5 minuti. Scolate via via la verdura su un vassoio.

Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte. Se non consumate tutta la giardiniera, vi servirà per conservarla: versatela in un vasetto, copritela con il liquido, chiudete il vasetto e riponetela in frigo, anche per 10 giorni. Se la consumate subito, servitela con la salsa, in ciotoline.

ANTIPASTI

Vassoio degli sformatini
Zara Home, tovagliolo
a righe azzurre **Coincasa**,
fessuto a righe
rosse **Frette**.

FAGOTTINI DI MELANZANE, ROBIOLA E POMODORINI



INVOLTINI DI VERDURE IN CARTA DI RISO CON SALSA PICCANTE ALLE ARACHIDI

Piattini degli involtini
Ceramiche artistiche
Nicola Fasano,
tovaglietta americana
Coincasa, vassoio
e piattino dell'acquasale
Maisons du Monde.



ACQUASALE ALLE COZZE



A sinistra, Alajmo taglia le verdure per gli involtini di Paolo Bussolino: il taglio è importante, per garantire una buona uniformità di cottura.

Sotto, lo chef prepara la robiola di Roccaverano per mantecare il risotto di Caterina Perazzi e consiglia di tenerne da parte qualche pezzetto da mettere sopra il riso, una volta servito nei piatti.



FAGOTTINI DI MELANZANE, ROBIOLA E POMODORINI

I consigli di Alajmo:

«Invece di servire le melanzane come tacos farciti, formerei dei tortini foderando stampi con le melanzane e farcendo con la robiola».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 45 minuti

più 1 ora di riposo

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g pomodori ciliegini

200 g robiola

1 melanzana grossa

½ spicchio di aglio

maggiorana – timo

origano – basilico

limone

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Tagliate i pomodori a metà, disponeteli su una teglia coperta con carta da forno con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Salateli, pepateli, insaporiteli con le foglioline di 2 rametti di timo, origano, l'aglio tritato, la scorza grattugiata di ½ limone

e un filo di olio extravergine di oliva. **Infornate** a 140°C, in modalità ventilata per circa 1 ora e 30 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare.

Tenete da parte 12 metà dei pomodori confit e frullate con un frullatore a immersione gli altri, unendo 4-5 cucchiaini di olio.

Mondate la melanzana e tagliatela per il lungo, ricavando delle fette di ½ cm di spessore; cuocetele in una bisticchiera leggermente unta di olio per 3 minuti per lato.

Tritate grossolanamente 5-6 foglie di basilico, unitele alle foglioline di un rametto di timo, alle foglioline di un rametto di maggiorana e amalgamate tutto alla robiola, regolando di sale e di pepe.

Rivestite 4 pirottini con 2 fette di melanzane disposte a croce; distribuite all'interno un primo strato di robiola, poi fate uno strato con i pomodori confit tenuti da parte e quindi ancora uno di robiola.

Chiudete i fagottini ripiegando i lembi delle fette di melanzana verso l'interno del fagottino e lasciateli riposare in frigorifero per 1 ora.

Sfornate i fagottini e serviteli con la salsina di pomodori confit, completando con foglioline di basilico, timo e maggiorana.

INVOLTINI DI VERDURE IN CARTA DI RISO CON SALSA PICCANTE ALLE ARACHIDI

I consigli di Alajmo:

«Per preparare la salsa, invece che aggiungere acqua calda, scalderei il burro di arachidi, poi aggiungerei i liquidi. Questi involtini si potrebbero fare anche cotti in forno, spennellandoli prima con un po' di albume».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

130 g burro di arachidi

50 g germogli di soia

18 fogli di carta di riso

2 spicchi di aglio

1 cipollotto di Tropea

1 carota grande

1 zuccina grande

1 peperone giallo

peperoncino fresco

basilico

zenzero fresco

salsa di soia – lime

sciroppo d'acero

olio di sesamo

Scaldare il burro di arachidi, quindi amalgamatevi 2 cucchiaini di salsa di soia e 3 cucchiaini di succo di lime. Unite ½ peperoncino fresco tritato, un cucchiaino di sciroppo di acero, uno spicchio di aglio schiacciato con lo schiaccia aglio e una rondella di zenzero. Unite 100 g di acqua ed emulsionate tutto con un mixer a immersione, ottenendo una salsa fluida e liscia.

Lavate, pulite e tagliate a striscioline sottili la zucchina, la carota e il peperone e mescolatele.

Tagliate a rondelle il cipollotto, compresa la parte verde.

Tritate uno spicchio di aglio, con 2-3 cm di zenzero e ½ peperoncino.

Scaldare 4 cucchiaini di olio di sesamo in un wok e rosolate per un minuto il trito di aglio, zenzero e peperoncino con il cipollotto a rondelle.

Aggiungete le verdure in successione, prima il peperone, dopo 1 minuto le carote, dopo altri 2 minuti i germogli di soia e dopo 1 minuto le zucchine.

Mescolate e unite 2 cucchiaini di salsa di soia e 1 cucchiaino di olio di sesamo, profumate con 4-5 foglie di basilico, coprite con il coperchio e spegnete.

Riempite una ciotola con acqua fredda e immergete un foglio di carta di riso per 10-15 secondi. Stendetelo su un tagliere, sopra un foglio di carta da forno unto di olio, mettete al centro un po' di verdure. Poi ripiegate i lembi laterali verso il centro e arrotolate l'involuto su se stesso fino a chiuderlo. Ripetete l'operazione per ottenere 18 involtini. Servite gli involtini con la salsa piccante.

ACQUASALE ALLE COZZE

I consigli di Alajmo:

«Eliminerei il capocollo croccante suggerito e lo sostituirei con un sapore di mare, basilico e datterini gialli».

Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g cozze
260 g 4 friselle
125 g pomodorini misti
80 g cetriolo
60 g sedano
50 g cipolla di Tropea

1 spicchio di aglio gambi di prezzemolo olio extravergine di oliva sale

Aprite le cozze con un filo di olio, qualche gambo di prezzemolo e uno spicchio di aglio, in un tegame con il coperchio.

Eliminate i filamenti del sedano con un pelaverdure, tagliatelo prima a metà per il lungo e poi a pezzetti di circa ½ cm.

Mondate la cipolla, dividetela in 4 parti e poi affettatela sottilmente.



Bruschette con alici marinate, bagnetto verde e pomodorini pag. 54
+ Involtini di verdure in carta di riso con salsa piccante alle arachidi pag. 58

La delicatezza degli involtini e il sapore più deciso delle bruschette trovano un alleato nel **Trento Blanc de Blancs Brut Maximum** di Ferrari, uno Chardonnay in purezza affinato per 24 mesi sui lieviti, che ha profumi di frutta e di crosta di pane. 27 euro, ferraritrento.com

Gamberi in pastella con semi di chia e maionese alla paprica pag. 54
+ Omaggio a Cipriani: carpaccio di anguria arrosto e «maionese» di pinoli pag. 72

Il **Franciacorta Cuvée Imperiale Max Rosé Extra dry** di Berlucchi, mix di Chardonnay e Pinot Nero, profuma di frutti di bosco e ha un gusto pieno e vellutato: esalta la dolcezza dei gamberi e dell'anguria. Anche al supermercato. 19 euro, berlucchi.it

Giardiniera di verdure estive e salsa di girasole pag. 54
+ Totani ripieni, ciuffi e anelli di cipolla fritti pag. 68

Quando in una ricetta si usa un vino particolare, è buona regola servirlo anche in abbinamento. Con i totani, dunque, vi consigliamo l'**Alto Adige Gewürztraminer Maratsch 2022** di Glassier, aromatico e molto tipico. I suoi intensi profumi speziati e la buona corposità lo rendono interessante anche con la giardiniera. 27,50 euro, glassier.it

Dividete i pomodorini in 4 spicchi.

Sbucciate grossolanamente i cetrioli e tagliateli a rondelle sottili.

Versate in una ciotola prima 40 g di acqua, poi 40 g di olio e, infine, un pizzico di sale ed emulsionate tutto con una frusta. Unite le verdure e mescolate bene tutto.

Sgusciate le cozze e filtrate il loro liquido di cottura.

Spezzettate le friselle, bagnatele nel liquido di cottura delle cozze e unitele alle verdure. Aggiungete anche le cozze sgusciate e servite, completando a piacere con origano.



Fagottini di melanzane, robiola e pomodorini pag. 58

Buono un rosso succoso come il **Vittoria Il Frappato 2024** di Valle dell'Acate: con i suoi fragranti profumi floreali e fruttati accompagna bene le ricette a base di melanzane e pomodori. La sua versatilità in tavola permette anche di giocare con le temperature di servizio. In questo caso, proponetelo a 13 °C. 14,50 euro, valledellacate.it

Acquasale alle cozze pag. 59
+ Insalata di pesche all'anice, pomodori e cipolla all'aceto pag. 72

Stappate un vino rosato, giovane e fresco, come il **Valtènesi RosaMara 2024** di Costaripa che, grazie ai suoi profumi di pesca, è perfetto con l'insalata; il suo gusto sapido e leggermente agrumato lo rende il compagno giusto anche dell'acquasale alle cozze. 16,50 euro, costaripa.it

Spaghettoni allo scalogno, limone e mandorle pag. 63
+ Mozzarella di bufala con melanzana arrosto, cucunci e cipolla pag. 80

Va bene un bianco fresco e minerale come l'**Etna Bianco Dop 2023** di Vivera: è un carricante in purezza certificato biologico, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. Ha profumi agrumati, di anice e di frutta tropicale e un gusto sapido che valorizza la mozzarella e gli spaghettoni. 19 euro, vivera.it

PRIMI



SPAGHETTINI ALLO SCALOGNO, LIMONE E MANDORLE

Pirofila della «lasagna»
di verdure **La Porcellana
Bianca**, cucchiaino di legno
e ciotolina **Arket**, piatto
fondo degli spaghetti **Zara
Home**, piatto piano **Maisons
du Monde**, tovagliolo
a quadretti bianchi e rossi
Borgo delle Tovaglie.



«LASAGNA» DI VERDURE, CARASAU, SCAMORZA E SALSA DI PEPERONI

Piatto del risotto
Ceramiche artistiche
Nicola Fasano, piattino
a righe blu Arket, tessuto
beige a righe rosse
e bianche Frette.



RISOTTO CON ROBIOLA DI CAPRA, PRUGNE E FIORI DI ZUCCA

**SPAGHETTINI
ALLO SCALOGNO,
LIMONE E MANDORLE**

I consigli di Alajmo:

«Per la mantecatura, non userei olio e burro insieme: meglio solo olio, completando con mandorle tostate».

Cuoca Caterina Perazzi
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti
30 g mandorle
6 scalogni
3 limoni
foglie di acetosella
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate gli scalogni e tritateli molto finemente. Metteteli in una casseruola con 3 cucchiai di olio e una presa di sale e fateli cuocere a fuoco dolce finché quasi non si sciolgono.

Ricavate intanto la scorza dei tre limoni con un rigalimoni e tenetele da parte. Spremete i frutti per ottenere il succo. Infine, recuperate sia la polpa spremuta sia il «guscio» di uno solo dei tre limoni; tagliate tutto a pezzetti e frullate con il mixer a immersione, unendo 1 cucchiaino di olio e metà del succo spremuto. Otterrete una crema.

Tostate le mandorle a lamelle e tenetele da parte.

Portate a bollire l'acqua per cuocere gli spaghetti, salatela e buttate la pasta.

Sfumate intanto gli scalogni, dopo circa 10 minuti di cottura, con mezzo bicchiere di vino bianco, poi aggiungete il succo di limone rimasto. Cuocete ancora per 2-3 minuti.

Scolate gli spaghetti 2-3 minuti prima del tempo di cottura indicato sulla confezione e versateli nella padella degli scalogni. Terminate di cuocerli con un altro mestolino o due di acqua di cottura. Al termine, mantecate con 3 cucchiai di olio, la crema di limone e le scorze.

Servite la pasta completando con le mandorle a lamelle, pepe e foglie di acetosella.

**«LASAGNA» DI VERDURE,
CARASAU, SCAMORZA
E SALSA DI PEPERONI**

I consigli di Alajmo:

«Al posto della salsa di pomodoro, utilizzerai una salsa ottenuta da peperone centrifugato e ridotto poi a consistenza sciroposa».

Cuoca Caterina Perazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g peperone rosso pulito
600 g 1 melanzana tonda viola
320 g scamorza bianca a fette
400 g zucchine – 3 cipolle rosse
2 peperoni gialli – pane carasau
basilico fresco
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate a pezzetti il peperone rosso, frullatelo con un mixer a immersione e setacciate il succo (meglio ancora se avete una centrifuga).

Mettetelo in una casseruola al minimo, con un pizzico di sale e lasciatelo ridurre per circa 30-40 minuti, finché non avrà assunto la consistenza un po' sciroposa.

Mondate intanto le zucchine e tagliatele in fette lunghe, con una mandolina. Stendetele su un vassoio, salatele e lasciatele riposare.

Pulite la melanzana, tagliate anch'essa a fette tonde, poi tagliatele a metà, quindi salatele su un vassoio e lasciatele riposare. Pulite anche le cipolle, salatele e lasciatele riposare.

Pulite i peperoni gialli e tagliateli in falde, di dimensioni il più possibile simili alle altre verdure.

Ungete di olio due pirofile (20 x 18 cm, h 7 cm) e disponete sul fondo un foglio di pane carasau. Conditelo con una cucchiata di salsa di peperone, qualche foglia di basilico e una spolverizzata di parmigiano grattugiato.

Disponete quindi le verdure nelle due pirofile, alternandole tra loro e inframmezzandole con sfoglie di pane carasau e con la scamorza, posizionandole in verticale, e cercando di pressarle bene, via via che montate la «lasagna» verticale. Una volta terminato, ungete con un filo di olio, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per 25-30 minuti: controllate che sia cotta la melanzana.

Sfornate le teglie, cospargetele con la salsa di peperone rimasta e con altro parmigiano grattugiato e infornatele sotto il grill fino a gratinatura.

Servitele calde o tiepide.

**RISOTTO CON ROBIOLA
DI CAPRA, PRUGNE
E FIORI DI ZUCCA**

I consigli di Alajmo:

«Farei macerare le prugne con lo zucchero e il succo di limone prima di cuocerle, per accentuarne il sapore. Mantecherei questo risotto evitando il burro: userei invece olio extravergine, per valorizzare le note del caprino».

Cuoca Caterina Perazzi
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g riso Carnaroli
160 g robiola di Roccaverano
8 fiori di zucca
6 prugne rosse
zucchero
Parmigiano Reggiano Dop
timo fiorito
limone – miele
olio extravergine di oliva
sale

Tagliate le prugne in quarti, eliminando i noccioli. Conditole con 2 cucchiai di zucchero e il succo di limone e lasciatele macerare per 1 ora.

Trasferitele poi in una casseruola a fuoco medio e cuocetele per 15-20 minuti, finché non si disfano. Frullatele con un mixer a immersione.

Tostate il riso in una casseruola con un filo di olio e una presa di sale.

Bagnatelo con 2 mestoli di acqua bollente poi portatelo a cottura, unendo altra acqua bollente poca per volta, in circa 13 minuti.

Mantecate il riso con la robiola a pezzetti, 4 cucchiai di miele, 4-5 cucchiai di parmigiano grattugiato e unendo alla fine le prugne frullate (tenetele una tazzina da parte per decorazione).

Aggiungete i fiori di zucca, puliti e tagliati a strisce e mescolate.

Servite il risotto guarnendolo con gocce di prugne frullate e timo fiorito.

PESCI



TOTANI RIPIENI, CIUFFI E ANELLI DI CIPOLLA FRITTI

Vassoio dell'ombrina
e posate **Zara Home**,
tovaglioli e tovaglie
Borgo delle Tovaglie,
piatto dei totani
Maisons du Monde.



OMBRINA AL FORNO CON FINOCCHIETTO E ZAFFERANO



ZUPPETTA DI BRANZINO, COZZE E GAMBERI

Tovaglia della zuppetta
di pesce **Coincasa**,
Tegame **Le Creuset**.

ZUPPETTA DI BRANZINO, COZZE E GAMBERI

I consigli di Alajmo:

«Invece che utilizzare solo le teste dei gamberi, farei un brodo estraendo succhi dagli scarti anche del branzino, che poi restringerei per concentrarne il gusto. Servirei la zuppetta con crostini di pane tostato all'aglio».

Cuoco Walter Pedrazzi

Impegno Medio

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 2 branzini

500 g cozze

300 g pomodori pizzutelli

50 g cipolla

50 g sedano

8 gamberi

prezzemolo

pane casareccio

aglio – maggiorana

vino bianco secco

olio extravergine di oliva – sale

Pulite i gamberi, staccando le teste, sgusciate le code, lasciando solo la parte terminale del guscio, ed eliminate il filamento interno. Raccogliete gusci e teste.

Sfilettate i branzini, mettete da parte i filetti e conservate gli scarti.

Scaldare in una padella capiente un filo di olio con 1 spicchio di aglio tagliato a metà: rosolatevi gli scarti dei gamberi e dei branzini.

Mescolate per farli insaporire, quindi fate cuocere, schiacciando un po' gli scarti con un cucchiaino di legno, per 5 minuti.

Sfumate con uno spruzzo di vino bianco e aggiungete qualche gambo di prezzemolo, insieme con le cozze: fatele aprire coprendo la pentola con un coperchio, in altri 2-3 minuti.

Spegnete e togliete le cozze, sgusciandole quasi tutte (tenetene da parte qualcuna nel mezzo guscio, per «decorare» i piatti).

Filtrate attentamente il sughino di cottura e rimettetelo in una casseruola, per farlo ridurre di circa la metà.

Tagliate i pomodori a spicchi e arrostiteli in una padella a fuoco alto, per 2 minuti: unitevi la riduzione di pesce, fate cuocere insieme per 3-4 minuti, poi frullate tutto insieme con un mixer a immersione, →

ottenendo il sughino per la zuppetta: aggiustate di sale se necessario.

Tagliate in tranci i filetti di branzino e arrostiteli in una padella pulita, con un filo di olio per 1 minuto per lato.

Arrostate anche le code dei gamberi, per 1 minuto, girandole nella padella.

Tagliate in un trito minuto il sedano e la cipolla e arrostitelo in una padella con un filo di olio e maggiorana fresca e un pizzico di sale, per 2-3 minuti.

Servite branzino e gamberi con il sughino e completate con le cozze, sgusciate e non, il trito di verdure e foglie di maggiorana fresca.

Accompagnate la zuppetta con fette di pane abbrustolite sfregate con un po' di aglio.

TOTANI RIPIENI, CIUFFI E ANELLI DI CIPOLLA FRITTI

I consigli di Alajmo:

«Attenzione a chiudere bene i totani con uno stecchino prima della cottura. Aggiungerei, poi, un po' di olive infornate al piatto».

Cuoco Walter Pedrazzi

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg totani

300 g pomodori pizzutelli

180 g zucchina

70 g sedano – 70 g caciocavallo

3 spicchi di aglio

2 fette pane casareccio

1 peperone rosso

1 cipolla – basilico

semola di grano duro

olive nere infornate

vino bianco Gewürztraminer

olio di arachide

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Arrostate il peperone in forno a 200 °C per 35 minuti, chiudetelo in un sacchetto per 10-15 minuti, togliete la pelle e tagliatelo a falde.

Abbrustolite le fette di pane su una piastra, con un filo di olio extravergine di oliva, quindi sminuzzatelo con un coltello.

Unite al pane il sedano tritato e la zucchina grattugiata con una grattugia a fori grossi. Profumate con un ciuffetto di foglie di basilico tagliuzzato, un pizzico di sale, pepe e un filo di olio. Aggiungete a questo ripieno

il caciocavallo grattugiato, un terzo del peperone arrostito, tagliato a pezzetti e mescolate (il resto del peperone potrete utilizzarlo per bruschette: mettetelo in un contenitore con olio, mezzo spicchio di aglio, un pizzico di sale e qualche foglia di basilico).

Pulite i totani e separate i corpi dai ciuffi. Sciacquate tutto sotto l'acqua e tamponate poi con carta da cucina.

Riempite i totani con il composto preparato e chiudete l'imboccatura con uno stecchino. Adagiateli in un rondò, a freddo, insieme con i pomodori tagliati a metà, gli spicchi di aglio con la buccia schiacciati e mezzo bicchiere di vino.

Unite una manciata di olive infornate e coprite con un coperchio: cuocete a fuoco vivace per 10-15 minuti, poi girate i totani, abbassate la fiamma e cuocete per altri 15 minuti circa.

Mondate intanto la cipolla e tagliatela a fette sottili, per ottenere poi una julienne.

Infarinare la cipolla e i ciuffi di calamari nella semola.

Friggete i ciuffi e poi la cipolla in olio di arachide caldo: i ciuffi per 2 minuti, la cipolla per pochi secondi.

Scolate tutto su carta da cucina e salate.

Servite i totani con il loro sugo di cottura e le olive, accompagnandoli con la frittura.

OMBRINA AL FORNO CON FINOCCHIETTO E ZAFFERANO

I consigli di Alajmo:

«Eliminerei cetriolo e pomodoro nell'accompagnamento del pesce e sbollenterei i cipollotti.

Rifinirei il piatto con un po' di sardella crociosa».

Cuoco Walter Pedrazzi

Impegno Facile

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

600 g 1 ombrina

300 g patate novelle

4 cipollotti

2 bustine di zafferano

1 scalogno

finocchietto – timo

sardella crociosa

vino bianco secco

olio extravergine di oliva

aceto – sale – pepe



«Lasagna» di verdure, carasau, scamorza e salsa di peperoni pag. 63
+ Ombrina al forno con finocchietto e zafferano pag. 68

Con le verdure sta bene un bianco giovane e leggermente aromatico, come il veneto **Manzoni Bianco Insula 2024** di Tenuta San Giorgio, che sfoggia profumi floreali, balsamici e di frutta bianca e un gusto morbido e minerale che ben si accorda anche con l'ombrina.

12 euro, tenutasangiorgio.com

Risotto con robiola di capra, prugne e fiori di zucca pag. 63 + **Cheesecake alla vaniglia con pesche arrostate** pag. 84

Divertitevi a spargliare le carte, abbinando un vino dolce a un piatto salato. Il **Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2018** di Cadgal ha aromi di agrumi, erbe aromatiche e miele, che stanno molto bene con il nostro risotto. Naturalmente, è perfetto anche in abbinamento ai dolci alla frutta. 45 euro, cadgal.it

Pulite l'ombrina e profumatela all'interno con sale, pepe e finocchietto.

Sbucciate lo scalogno e tagliatelo a pezzetti quindi cuocetelo in una padella con ½ di vino e qualche rametto di timo, finché il liquido non diventerà circa la metà (3-5 minuti).

Togliete il timo e frullate tutto con 50 g di olio, lo zafferano e un cucchiaino di sardella crociosa.

Tagliate a metà le patate novelle, senza sbucciarle, e sbollentatele per 10 minuti in acqua bollente salata e acidulata con 2 cucchiaini di aceto.

Disponete l'ombrina in una pirofila, incidetela in superficie con 3-4 tagli paralleli e circondatela con le patate sbollentate. Irrorate tutto con un po' dell'emulsione allo zafferano e infornate a 180 °C per circa 30 minuti.

Sbollentate intanto i cipollotti per 3-4 minuti e scolateli.

Sfornate e servite, accompagnando con i cipollotti e con la salsina.

DA SAPERE La sardella crociosa è una conserva di pesce tipica della Calabria, in particolare dell'area di Crucoli, in provincia di Crotone: è una preparazione a base di sardine, cotte e salate, quindi conservate, spesso con aggiunta di peperoncino.

VEGETALI

Tovagliolo a righe
bianche e rosse
con ricamo **Nahen**.

OMAGGIO A CIPRIANI: CARPACCIO DI ANGURIA ARROSTO E «MAIONESE» DI PINOLI



ZUCCHINE TROMBETTA FRITTE CON SALSA AGRODOLCE

Piattini con decoro
bianco e blu **Arket**,
forchetta **Zara Home**,
tovaglietta americana
delle zucchine
Coincasa, posate
Zara Home.

INSALATA DI PESCHE ALL'ANICE, POMODORI E CIPOLLA ALL'ACETO

OMAGGIO A CIPRIANI: CARPACCIO DI ANGURIA ARROSTO E «MAIONESE» DI PINOLI

I consigli di Alajmo:

«Aniché una maionese al latte di mandorla, la preparerei a base di pinoli tostati, emulsionati con olio di mais (meglio se di germe di mais biologico), lime, sale, senape e aglio».

Cuoca Caterina Perazzi

Impegno Medio

Tempo 50 minuti

più 20 ore di congelamento e riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

4 spicchi di aglio

1 anguria senza semi

salvia – rosmarino

olio extravergine di oliva

PER LA «MAIONESE» DI PINOLI

100 g pinoli – 2 cucchiaini di senape

1 mazzetto di rucola

succo di lime – sale

Tagliate le calotte dell'anguria, quindi sbucciatela completamente. Tagliatela in 4 spicchi e pesate ciascuno di essi.

Cospargete ogni spicchio con sale fino (circa l'1% del peso dello spicchio, circa 1 cucchiaino) e chiudete ogni spicchio in un sacchetto, meglio se sottovuoto.

Fate congelare in freezer per 6 ore.

Togliete gli spicchi dal freezer e dai sacchetti, fateli scongelare e sgocciolare su una gratella.

Congelateli nuovamente, meglio se sottovuoto, per altre 6 ore.

Scongelateli gli spicchi, lasciandoli sgocciolare, quindi procedete con la ricetta: il frutto avrà cambiato la sua struttura, avendo perso molta acqua, e si potrà arrostiti come un pezzetto di roast beef.

Scaldati in un rondò circa 1 dito di olio con 3 spicchi di aglio schiacciati, un ciuffo di foglie di salvia e 3-4 rametti di rosmarino.

Arrostitevi gli spicchi di anguria, irrorandoli con l'olio di cottura e voltandoli, finché non cominciano a caramellizzare un pochino in superficie, circa 8-10 minuti.

Lasciatela raffreddare su una gratella, quindi tamponatela con un po' di carta da cucina e affettatela a carpaccio.

PER LA «MAIONESE» DI PINOLI

Tostate i pinoli in una padella, quindi frullateli con 2 cucchiaini di senape,

1 piccolo spicchio di aglio spremuto, 1 cucchiaino di succo di lime e circa 90 g di acqua, fino a ottenere una salsa liscia.

Servite il carpaccio con questa salsa, accompagnandolo con rucola condita con un filo di olio e sale.

ZUCCHINE TROMBETTA FRITTE CON SALSA AGRODOLCE

I consigli di Alajmo:

«Sostituirei lo zucchero con il miele, nella preparazione della salsa agrodolce».

Cuoca Caterina Perazzi

Impegno Medio

Tempo 25 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

PER LA SALSA

200 g aceto – 20 g miele

1 cucchiaino di fecola di patate

menta – sale

PER LE ZUCCHINE

650 g zucchine trombetta

20 g arachidi

1 cipollotto (il verde)

olio di arachide – menta fresca

PER LA SALSA

Portate a bollore l'aceto con il miele, un pizzico di sale e qualche foglia di menta. Unite un cucchiaino di fecola, mescolate e cuocete per 2-3 minuti, finché la salsa non si sarà addensata.

PER LE ZUCCHINE

Mondate le zucchine, togliendo solo la parte finale del picciolo, e tagliatele un po' di sbieco in pezzetti di 5-6 cm.

Friggetele poche per volta in olio di arachide caldo (190 °C), per circa 3 minuti. Scolatele su carta da cucina e salatele.

Servitele completando con il verde del cipollotto sminuzzato, foglie di menta fresca tagliuzzate e arachidi spezzettate; accompagnate con la salsa agrodolce.

INSALATA DI PESCHE ALL'ANICE, POMODORI E CIPOLLA ALL'ACETO

I consigli di Alajmo:

«Frullerei i lamponi, per sfruttare le pectine naturali, evitando di dover addensare la salsa con l'amido di mais».



**Zuppetta di branzino,
cozze e gamberi** pag. 67
**+ Crema di pomodoro, ricotta salata
e sorbetto di ciliegini** pag. 80

Puntate a un abbinamento, anche cromatico, con un intenso rosato del Sud, come il **Metiusco 2024** di Palamà, negroamaro in purezza vinificato con la tecnica del salasso. Ha profumi di ciliegia e lamponi, rose e viole e una chiusura che ricorda la scorza di arancia. 15 euro, vinicolapalama.it

Cuoca Caterina Perazzi

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g lamponi

200 g aceto di vino bianco

75 g semi di zucca

30 g aceto balsamico

8 pomodorini gialli

8 pomodori camuni

8 pomodorini rossi

6 pomodori verdi

2 pesche noci gialle

2 pesche bianche tabacchiera

1 cipolla rossa

miele – semi di anice

menta – maggiorana

Mondate la cipolla e sfogliatela ottenendo dei petali. Metteteli in una ciotola. Portate a bollore l'aceto di vino bianco con 10 g di miele e versatelo sopra i petali di cipolla. Lasciate riposare intanto che preparate il resto della ricetta.

Pestate 1 cucchiaino di semi di anice.

Lavate le pesche, tagliatele a pezzetti, senza sbucciarle e conditele con l'anice.

Tostate i semi di zucca in padella, muovendoli spesso. Quanto cominciano a scoppiettare, unite l'aceto balsamico e 1 cucchiaino di miele, cuocete per 1 minuto poi stendete i semi su un foglio di carta da forno e lasciate raffreddare.

Lavate tutti i pomodori; tagliate a metà i più piccoli, a spicchi i più grossi.

Componete l'insalata, mescolando i pomodori con le pesche e i petali di cipolla sgocciolati.

Frullate i lamponi con metà dell'aceto che avete versato sulle cipolle, poi setacciate il frullato per eliminare i semi: otterrete una salsa liscia.

Servite l'insalata con la salsa, completando con i semi di zucca e con foglie di menta e maggiorana.

CARNI

Piatto delle costolette di agnello **Ceramiche artistiche Nicola Fasano**, vassoio e forchetta **Zara Home**.



COSTOLETTE DI AGNELLO IMPANATE CON SALSA DI YOGURT E MENTA

Vassoio e cucchiaio
della tagliata Zara
Home.

TAGLIATA DI FASSONA CON SALSA DI VERDURE



SPIEDINI DI INVOLTINI DI LONZA, PROSCIUTTO E PROVOLONE

COSTOLETTE DI AGNELLO IMPANATE CON SALSA DI YOGURT E MENTA

I consigli di Alajmo:

«Aggiungerei aglio e curry direttamente a contatto con la carne, invece che nella panatura».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 45 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g yogurt greco
200 g pangrattato
8-12 costolette di agnello
4 rametti di menta
4 uova medie
½ peperoncino
curry in polvere
aglio in polvere
lime
olio di semi di arachide
sale – pepe

Sfogliate la menta e tritatela finemente al coltello; mondate il peperoncino, eliminando i semi e tritate anch'esso.

Amalgamate peperoncino e menta allo yogurt greco, aggiungendo anche un cucchiaino di succo di lime e un pizzico di sale. Riponete la salsa in frigo e lasciatela riposare per almeno 1 ora.

Mescolate 2 cucchiaini di curry con ½ cucchiaino di aglio.

Sbattete le uova e insaporitele con sale e pepe.

Distribuite il composto di curry e aglio sulle costolette, facendole aderire bene da entrambe le parti, quindi passate le costolette nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato, quindi ancora nell'uovo e, infine, un'ultima volta nel pangrattato, premendo per fare aderire bene la panatura.

Scaldare abbondante olio di semi e friggetevi le costolette, poche per volta, per circa 3-4 minuti, finché la panatura non sarà ben dorata. Scolatele su carta da cucina e servitele con la salsa allo yogurt e menta.

TAGLIATA DI FASSONA CON SALSA DI VERDURE

I consigli di Alajmo:

«Cuocere la carne in padella con erbe fresche e aglio e una volta cotta la profumerei con erbe secche macinate».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 2 tagliate di manzo
60 g mandorle pelate
2 grandi peperoni rossi
2 pomodori
1 spicchio di aglio
1 cipolla
timo – origano fresco
rosmarino – salvia
limone
paprica affumicata
fiocchi di peperoncino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Riscaldare il forno a 190 °C e infornate i peperoni, i pomodori e la cipolla interi, insieme con le mandorle e lo spicchio di aglio, per circa 35 minuti, girando di tanto in tanto i peperoni per farli arrostiti uniformemente.

Sfornate tutto, sbucciate l'aglio, la cipolla e i pomodori; riponete i peperoni in un sacchetto di carta, lasciateli intiepidire, quindi sbucciateli, tagliateli a pezzi ed eliminate i semi interni. Frullate le verdure con il succo di ¼ di limone, ½ cucchiaino di paprica, ½ cucchiaino di fiocchi di peperoncino, 4 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe, riducendole in una salsa. **Tritate** grossolanamente le mandorle e unitele alla salsa di verdure, mescolando bene.

Preparate un mazzetto aromatico con un paio di rametti di timo, un paio di rametti di origano fresco, un rametto di rosmarino e 4-5 foglie di salvia. **Togliete** la carne dal frigorifero almeno un'ora prima della cottura e tamponatela bene con carta assorbente da cucina.

Scaldare molto bene una padella con 2 cucchiaini di olio, unite il mazzetto aromatico e una fetta di fassona per volta; cuocete la carne a fiamma viva per 3-4 minuti per lato; spegnete la fiamma, regolate di sale e di pepe e lasciatela riposare per qualche minuto, quindi cospargetela con un trito di erbe secche (rosmarino, timo, salvia e origano).

Tagliate la fassona a fette spesse circa un centimetro e servitela, irrorandola con il suo fondo di cottura e accompagnandola con la salsa di verdure.



Costolette di agnello impanate con salsa di yogurt e menta pag. 76

+ Spiedini di involtini di lonza, prosciutto e provolone pag. 76

Scegliete un rosso giovane e di buona acidità, che in estate si può servire fresco, come la **Barbera d'Asti La Villa 2024** della storica cantina Olim Bauda: biologica e affinata solo in acciaio ha profumi di ciliegia e frutti di bosco e una grande versatilità a tavola. Servitela a 14 °C. 13 euro, tenutaolimbauda.it

SPIEDINI DI INVOLTINI DI LONZA, PROSCIUTTO E PROVOLONE

I consigli di Alajmo:

«Non aggiungerei sale prima della cottura della carne, perché tende a farne fuoriuscire i succhi».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 fette sottili di lonza di maiale
12 fette di prosciutto cotto
12 fette sottili di provolone piccante
pane panko
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Amalgamate il pane panko con un cucchiaio di prezzemolo e insaporitelo con un pizzico di sale.

Pepate le fettine di lonza, quindi disponete su ciascuna prima una fetta di prosciutto cotto e quindi una di provolone piccante; chiudete le fettine, formando degli involtini. Passate ciascun involtino nel composto di panko e prezzemolo, facendo aderire uniformemente la panatura.

Infilzate 3 involtini con due stecchini, quindi tagliateli a metà con un coltello molto affilato: vi troverete così 2 spiedini separati, ciascuno contenente 3 mezzi involtini. Ripetete l'operazione con gli involtini rimasti.

Disponete gli spiedini su una teglia rivestita con carta da forno, conditeli con un filo d'olio, quindi cuoceteli in forno a 180° C per 20 minuti.

FORMAGGI



PROVOLA SILANA DORATA ALLA PAPRICA, CON MISTICANZA E PATATE



CREMA DI POMODORO, RICOTTA SALATA E SORBETTO DI CILIEGINI

Vassoio ovale della
mozzarella e piattini
con decoro blu **Zara
Home**, tovagliolo
della mozzarella
Coincasa.



MOZZARELLA DI BUFALA CON MELANZANA ARROSTO, CUCUNCI E CIPOLLA

PROVOLA SILANA DORATA ALLA PAPRICA, CON MISTICANZA E PATATE

I consigli di Alajmo:

«*Aggiungerei della paprica affumicata prima di impanare le fette di provola, quindi la dorerei in olio extravergine e la servirei con insalata misticanza fresca.*»

Cuoco Walter Pedrazzi

Impegno Medio

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g patate
150 g 4 fette di pane in cassetta
100 g misticanza
20 g pinoli
4 tuorli
1 provola silana
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
maggiorana
paprica affumicata
rosmarino
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale

Lessate le patate in acqua bollente per circa 35-40 minuti, scolatele, sbucciatele e schiacciatele grossolanamente.

Scaldare 70 g di olio con uno spicchio di aglio schiacciato, che poi toglierete; spegnete e aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato, quindi versate il condimento sulle patate, conservandone solo un po' per la misticanza.

Completate con sale e uno spruzzo di aceto balsamico.

Frullate le fette di pane nel mixer con i pinoli e 3 rametti di maggiorana.

Tagliate la provola in 12 fette tonde e disponetele su un vassoio. Spolverizzatele su entrambi i lati con un po' di paprica affumicata.

Sbattete i tuorli in una crema, con un pizzico di sale, e spennellate le fette di provola. Passatele poi nel pane frullato, impanandole sui due lati.

Dorate le fette in una padella, 1 minuto per lato, con un filo di olio caldo, profumato con un rametto di rosmarino e 3-4 di maggiorana.

Servite la provola con le patate

e con la misticanza, condita con l'olio all'aglio e prezzemolo rimasto e un pizzico di sale.

CREMA DI POMODORO, RICOTTA AFFUMICATA E SORBETTO DI CILIEGINI

I consigli di Alajmo:

«*Aggiungerei alla preparazione un sorbetto di datterini gialli e grattugerei ricotta affumicata.*»

Cuoco Walter Pedrazzi

Impegno Facile

Tempo 45 minuti più 12 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL SORBETTO
250 g pomodorini ciliegia gialli
60 g zucchero
zenzero
scorza e succo di limone
PER LA CREMA DI POMODORO
1,2 kg pomodori ramati maturi
150 g fiore sardo
120 g ricotta affumicata
100 g caciocavallo
4 fette di pane casareccio
aglio
olio extravergine di oliva
sale

PER IL SORBETTO

Scottate i pomodorini in acqua bollente per qualche secondo, scolateli e sbucciateli, poi tagliateli a metà. Metteteli in freezer per 12 ore.

Frullate quindi i pomodorini con lo zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, un cucchiaino di succo di limone, il succo di un pezzetto di zenzero grattugiato e strizzato, e qualche cucchiaino di acqua.

Rimettete in freezer il sorbetto ottenuto fino al momento di servirlo.

PER LA CREMA DI POMODORO

Incidete la pelle dei pomodori, sulla parte posteriore, scottateli per 30 secondi in acqua bollente, scolateli, sbucciateli e tagliateli in quarti.

Togliete i semi, lavorando sopra una ciotola, in modo da raccogliere tutto il succo, e ottenete i filetti.

Frullate i filetti e raccogliete il liquido in un setaccio; strizzate i semi scartati e unite il liquido a quello già nel setaccio.

Lasciate colare l'acqua di pomodoro in frigorifero, per 12 ore.

Tostate le fette di pane e sfregatele con uno spicchio di aglio, quindi conditele con un filo di olio e sale.

Tagliate il pane a cubetti e bagnatelo con l'acqua di pomodoro e con una piccola parte dei filetti frullati, mescolando fino a ottenere una crema grossolana.

Completate con il sorbetto e con la ricotta grattugiata e accompagnate con il fiore sardo e il caciocavallo.

MOZZARELLA DI BUFALA CON MELANZANA ARROSTO, CUCUNCI E CIPOLLA

I consigli di Alajmo:

«*Cuocere la melanzana in forno o alla brace e servirei con cipolla cruda, cucunci, basilico e finocchietto, mentre lascerei la mozzarella a lato, invece che alternarla a fette di melanzana.*»

Cuoco Walter Pedrazzi

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50 g misticanza
12 bocconcini di mozzarella di bufala
8 filetti di acciuga
2 melanzane medie
½ cipolla rossa
cucunci
basilico
finocchietto
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Sbucciate la cipolla e tagliatela a fette molto sottili e mettetela in acqua fredda, intanto che preparate il resto.

Lavate le melanzane e tagliatele a metà, incidetele leggermente con la punta di un coltello, con tagli incrociati a griglia, ungetela con un filo di olio, pepate e infornate a 200 °C per circa 20 minuti.

Condite la misticanza con un filo di olio e sale, adagiatevi sopra le melanzane arrostate, condite con un pizzico di sale, i cucunci, la cipolla scolata, le acciughe, basilico e finocchietto.

Completate il piatto con le mozzarelle e servite.

DOLCI

Alzata della torta
Maisons du Monde,
tovagliolo a righe
bianche e rosse **Nahen**,
tovaglia **Coincasa**.



TORTA MORBIDA ALLE ALBICOCCHE



GHIACCIOLI TRASPARENTI AI FRUTTI ROSSI

**TORTA MORBIDA
ALLE ALBICOCCHIE**

*I consigli di Alajmo:
«Cuocere le albicocche
con la vaniglia invece che
con la menta, e aggiungerei
della polvere di caffè
alla farina di nocciole».*

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA COMPOSTA
500 g albicocche
60 g zucchero
1 limone – vaniglia
PER LA TORTA
180 g farina 0
130 g zucchero semolato
120 g burro
70 g farina di nocciole
50 g nocciole
8 albicocche per decorare
2 uova – 1 tuorlo
1 bustina lievito per dolci
zucchero di canna
caffè in polvere – sale

PER LA COMPOSTA
Tagliate a pezzetti le albicocche, mettetele in una casseruola con un baccello di vaniglia aperto per il lungo, lo zucchero, la scorza di mezzo limone e il succo del limone intero. Cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti, finché le albicocche non si saranno disfatte. Eliminate la vaniglia.

PER LA TORTA
Mescolate la farina di nocciole, la farina 0, un pizzico di sale, il lievito, lo zucchero e 1 cucchiaino di caffè in polvere.

Sbattete le uova e il tuorlo e unitele alle farine, quindi aggiungete il burro morbido, fino a ottenere un composto omogeneo.

Disponetene poco più di metà sul fondo di uno stampo ad anello (Ø 20 cm) foderato con carta da forno, andando leggermente anche sui bordi, creando cioè una specie di «guscio» per accogliere la composta.

Stendete la composta sopra la pasta, quindi spatolatevi sopra la pasta rimasta.

Cospargete in superficie una spolverizzata di zucchero di canna, 4 albicocche tagliate a pezzetti e le nocciole sminuzzate grossolanamente.

Infornate la torta a 180 °C per 1 ora e 10 minuti circa. Servitela guarnendola a piacere con altre albicocche appena saltate in padella con una piccola noce di burro e poco zucchero e foglie di menta fresche.

**GHIACCIOLI TRASPARENTI
AI FRUTTI ROSSI**

*I consigli di Alajmo:
«Conviene macerare tutti
i frutti con lo zucchero e congelarli
separatamente, per poi utilizzarli
nei ghiaccioli: saranno così
più morbida al morso».*

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

100 g zucchero
65 g lamponi
65 g more
65 g mirtilli
65 g ribes rossi
12 g ciliegie
2 gambi di lemon grass
1 arancia
½ limone
½ lime
foglie di menta

Tagliate a metà i lamponi e le ciliegie. Raccogliete i frutti in diversi contenitori e cospargeteli di zucchero. Lasciateli riposare per 1 ora.

Disponete i frutti su un vassoio, ben distanziati, e fateli congelare in freezer per 1 ora.

Scaldare 600 g di acqua con lo zucchero, 10 foglie di menta e il lemon grass. Portate a bollore, in modo da sciogliere bene lo zucchero, spegnete e aggiungete il succo filtrato del limone, del lime e dell'arancia. Lasciate raffreddare.

Disponete i frutti congelati negli stampini, quindi aggiungetevi lo sciroppo filtrato nuovamente.

Riponete gli stampi in freezer per almeno 6 ore.

CHEESECAKE ALLA VANIGLIA CON PESCHE ARROSTITE

I consigli di Alajmo:

«Per la cheesecake preparerei una crema di yogurt aromatizzata alla vaniglia. Rifornirei poi con foglie di mentuccia e con una riduzione di peperone con zucchero e vaniglia».

Cuoca Giulia Rota

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

più 2 ore e 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

500 g formaggio fresco spalmabile

200 g biscotti tipo digestive

200 g yogurt greco

200 g panna fresca più un po'

160 g zucchero

120 g burro

20 g gelatina in fogli

3 pesche noci

sale – vaniglia

PER RIDUZIONE DI PEPERONE

150 g peperone rosso

15 g zucchero

peperoncino – vaniglia

Fondete il burro; frullate i biscotti e raccoglieteli in una ciotola, versatevi il burro e un pizzico di sale, quindi mescolate e disponete il composto pressandolo bene sul fondo di uno stampo ad anello (ø 20 cm, h almeno 8 cm).

Riponete in frigorifero per 15 minuti,

in modo che si compatti bene, intanto che preparate la crema.

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.

Mescolate in una ciotola il formaggio con lo yogurt greco, lo zucchero e i semi di un baccello di vaniglia (conservate il «guscio», vi servirà per la riduzione).

Montate la panna a crema, in un'altra ciotola.

Sciogliete la gelatina strizzata in qualche cucchiaino di panna intiepidita, quindi versatela nella ciotola del formaggio e mescolate. Incorporate quindi anche la panna montata, mescolando con una frusta.

Versate questa crema nello stampo, sopra la base di biscotti. Riponete in frigorifero per almeno 2 ore e 30 minuti (meglio ancora se la preparate il giorno prima).

PER LA RIDUZIONE DI PEPERONE

Tagliate a pezzetti il peperone e frullatelo completamente. Filtrate tutto in modo da ottenere solo il succo.

Mettetelo in una padella con lo zucchero, un pizzico di peperoncino e il baccello di vaniglia che avete conservato da prima. Fate cuocere per 4-5 minuti, finché il succo non si sarà ridotto, diventando sciropposo.

PER COMPLETARE

Tagliate le pesche a spicchi, senza sbucciarle, e grigliatele su una gratella rovente, per pochi secondi. Disponetele sulla cheesecake e completate con gocce di riduzione di peperone.



Zucchine trombetta fritte con salsa agrodolce pag. 72

+ Provola silana dorata alla paprica, con misticanza e patate pag. 80

I fritti vegetali e di formaggio stanno bene con una bollicina giovane, fruttata e rinfrescante. Il **Prosecco Brut Fagher** di Le Culture ha un gusto morbido, con profumi agrumati e vegetali, buoni anche con piatti speziati e agrodolci. **16 euro, leculture.com**

Tagliata di fassona con salsa di verdure pag. 76

Serve un rosso che unisca eleganza, struttura e leggiadria, come il **Valpolicella Classico Superiore Grola 2022** di Allegrini, un mix di uve corvina veronese, corvinone e rondinella con profumi di more, ciliegie, viole, spezie e tabacco e un gusto lungo e bilanciato. **35 euro, allegriniwines.com**

Torta morbida alle albicocche pag. 83

Se l'occasione è importante, proponete un'icona del vino italiano come il **Passito di Pantelleria Ben Ryè 2022** di Donnafugata: elegante e complesso, ha profumi che spaziano dalla macchia mediterranea all'arancia candita, dalla frutta tropicale a tanta, tantissima albicocca. **34 euro la bottiglia da 375 ml, donnafugata.it**



Massimiliano Alajmo condisce la misticanza che ha suggerito di aggiungere al piatto di Walter Pedrazzi, per dare un po' di freschezza. A fianco, controlla la preparazione dei frutti rossi per i ghiaccioli di Giulia Rota: macerandoli con lo zucchero saranno più morbidi quando si morderanno.

Piatto della cheesecake
Maisons du Monde,
tovagliolo a righe bianche
e rosse **Nahen**.



CHEESECAKE ALLA VANIGLIA CON PESCHE ARROSTITE



CASARA D'ORO

Alessia Zini, premiata a Londra nel 2025 per i Parmigiano Reggiano con migliori aroma e struttura, mi ha accolto al caseificio 4 Madonne di Varana di Serramazzoni per guidarmi nella produzione delle forme

DI LAURA FORTI, FOTO DANNY CHRISTENSEN



Alessia Zini esce dal magazzino del caseificio, dove stagionano circa 7000 forme. Nella pagina accanto, Alessia Zini con una forma di Parmigiano Reggiano, alcuni momenti della lavorazione in caseificio e Laura Forti all'interno del magazzino di stagionatura.





Laura Forti, sotto gli occhi vigili di Alessia Zini, aggiunge il caglio al latte nella caldaia; nella foto al centro, gira le forme immerse nella salamoia, un'operazione che va fatta due volte al giorno per ventuno giorni, in modo che le forme siano salate in modo omogeneo. Infine, aiuta Alessia ad aprire una forma arrivata ai 12 mesi di stagionatura: un profumo incredibile, già alla prima fessura nella forma.

Un lavoro che non conosce sosta: «certo, perché le mucche il latte lo fanno tutti i giorni»... Con questa inesorabile verità, i gesti dei casari che creano una delle ricchezze gastronomiche più famose e più imitate d'Italia si ripetono da centinaia di anni, ogni giorno, sempre uguali. Qualche innovazione tecnica è intervenuta negli anni, ma solo in aiuto di procedure che rimangono ancora del tutto sotto il controllo esperto del casaro. Ciò che mi ha stupito di più, in questa giornata, è la velocità con cui le forme nascono: poco più di 3 ore e il latte è già solido, compattato nelle fascere. Nel caseificio 4 Madonne di Varana ci sono tredici caldaie, e due di esse fanno una «doppia cotta», per arrivare a fine ciclo con trenta forme nuove ogni giorno. Il lavoro è come una danza, scandita da tempi precisi, gesti sincronizzati: Alessia Zini lavora con i suoi collaboratori, Ivan e Simone, seguendo una coreografia ben precisa e collaudata. È lei la prima ad arrivare, intorno alle 5 del mattino, per travasare nelle caldaie il latte della sera, privato della panna affiorata in superficie, «scremato». Alle 7 arriva il latte intero della mattina, che va miscelato al latte magro, secondo precise proporzioni. A questo punto si procede con la lavorazione, aggiungendo l'innesto, ottenuto dal siero di cottura del giorno prima: una fase indispensabile per la fermentazione, che prepara il latte alla fase successiva, l'aggiunta del caglio. In pochi minuti il latte si trasforma e si solidifica: uno strato uniforme e solido si forma in superficie, la cagliata. È ora che interviene il più iconico tra gli strumenti del casaro, lo spino, un lungo bastone

con una griglia ovoidale all'estremità, che serve per sminuzzare la cagliata in piccoli granuli. La cottura, ora, asciugherà i granuli: una volta raggiunti 55 °C circa, si interrompe la cottura e si lascia riposare la massa, finché non sarà precipitata sul fondo delle caldaie. Ci siamo quasi, la forma sta per nascere: dopo circa un'ora di riposo, il casaro torna alle caldaie armato di pala e tele di lino. Estrae la massa caseosa dal siero, la avvolge nelle tele e le lega sopra la caldaia, in modo che sgocciolino il siero residuo. La massa viene poi tagliata in due (sono le forme gemelle, nate dalla stessa caldaia) e lasciata appesa in due tele. L'aspetto del formaggio, ancora, è informe: bisogna attendere che le masse vengano «buttate» nelle fascere, perché comincino ad assumere la fisionomia da Parmigiano Reggiano, grazie a un peso che le schiaccia in superficie.

Le forme sono nate: ora inizia la loro vita fuori dalle caldaie. E se per trasformare il latte bastano poche ore, per conquistare lo status di Parmigiano Reggiano Dop serviranno invece lunghi mesi e molta pazienza. L'asciugatura comincia subito nella stessa stanza del caseificio, dove le forme vengono girate per tre volte, cambiando i teli intrisi di siero con altri più asciutti. In questa fase, viene applicata la placca di caseina che identifica ogni forma e, all'ultimo passaggio, la fascera che «incide» il famoso marchio puntinato del Parmigiano Reggiano su tutta la crosta. Dopo una sosta in una sala a temperatura e umidità controllate, chiuse in nuove fascere in metallo, le forme passano nel salatoio, dove vengono immerse in una soluzione satura di acqua e sale: dopo 21 giorni

saranno pronte per essere trasferite sulle scalere, assi di legno, per la stagionatura: minimo 12 mesi. Se a quel punto supereranno l'esame dell'espertizzatore del Consorzio, che le «ausculta» battendole con il martelletto, saranno decretate Parmigiano Reggiano Dop, con il marchio a fuoco sulla crosta: da questo momento possono essere vendute o proseguire la loro stagionatura.

Alessia, orgogliosa, ci dice che ha percentuali molto alte di «marchiato scelto» e, ci spiega, che un buon risultato dipende da tantissimi fattori cui si deve prestare attenzione, perché «quando si lavora una materia naturale con metodi naturali i fattori che possono interferire sono moltissimi: una stagione più secca, un latte più acido, una cottura frettolosa, una carica batterica eccessiva, una percentuale di innesto imprecisa... Ecco perché sono così fiera dei riconoscimenti che ho conquistato (nel 2024 ha vinto 2 dei palii organizzati ogni anno dal Consorzio, arrivando al Casello d'Oro, dove ha conquistato le due menzioni speciali, per il Parmigiano con la migliore struttura e con il miglior profilo aromatico, ndr). E anche perché sono una delle pochissime donne che fa questo mestiere». Alessia, tre figli, ha cominciato a lavorare nello spaccio del caseificio in cui suo papà era casaro. Con le sue gambe ha mosso i primi passi nel 2016 come aiuto casaro, in uno stabilimento poi acquisito da 4 Madonne. Nel 2019 è stata scelta per guidare il caseificio di Varana, a 700 m di altitudine: qui produce anche il Parmigiano Reggiano di Montagna, il Vacche Rosse, il Biologico e diverse stagionature. ■



Parmigiano Reggiano
Dop di diverse tipologie
e in diverse stagionature:
più le forme riposano
in magazzino più sono
visibili i cristalli di tirosina,
punti bianchi che risaltano
su un colore via via sempre
più paglierino. Il gusto
si intensifica, diventando
più complesso
e aromatico.

PICCOLO GLOSSARIO DEL CASARO

VASCHE – Contenitori per il latte della sera, circa 1500 litri.

CALDAIE – In rame, a forma di campana, dove viene cagliato e cotto il formaggio.

SPINO – Attrezzo con un lungo manico e una rete metallica ovoidale, per rompere la cagliata.

PALA – In legno, serve per estrarre la massa caseosa dal fondo delle caldaie.

TELI – In lino, avvolgono le forme appena «cavate» per lasciarle sgocciolare.

FASCERE – In plastica con le corde, in plastica con il «timbro» o in metallo con cerniera, avvolgono (e marchiano) le forme nelle diverse fasi, prima della salatura.

SCALERE – Assi in legno sulle quali stagionano le forme in magazzino.

MARTELLETTO – È lo strumento con cui l'espertizzatore o battitore controlla l'idoneità delle forme.

UNCINO, SPADA, GOCCIA – Sono i coltelli che servono a incidere e aprire le forme.



L'INGREDIENTE

A TUTTA BIRRA

*Bianche, chiare,
ambrate, scure
e aromatizzate...
Alla prova dei fornelli,
le varie tipologie
si sono rivelate
un ingrediente
inaspettato
e sorprendente,
perfino per i dessert*

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**
TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**
STYLING **BEATRICE PRADA**



**BOCCONCINI DI POLLO
ALLA BIRRA BIONDA
CON CIPOLLOTTI, ALBICOCHE,
LIME, MENTA E ARACHIDI**



**COZZE CON POMODORO,
SEDANO E BIRRA AL SALE**

**VERDURE IN PASTELLA
CON MAIONESE
ALLE ERBE E BIRRA BIANCA**

In questa foto e nella
doppia pagina di apertura
bicchieri e boccale
Pasabache. A fianco,
bicchieri **Nude Glass**.

**CROSTONI CON PEPERONI
ALLA BIRRA AMBRATA,
ROBIOLA DI BUFALA
E FRAGOLINE DI BOSCO**



Bicchieri delle bruschette
Nude Glass. A fianco,
piattino della torta **Carta
da Zucchero**, bicchiere
trasparente **Nude Glass**,
bicchiere rosa sul fondo
Bitossi Home.



**TORTA PARADISO
CON CREMA AL FORMAGGIO,
LAMPONI E GELATINA
ALLA BIRRA**

BOCCONCINI DI POLLO ALLA BIRRA BIONDA CON CIPOLLOTTI, ALBICOCHE, LIME, MENTA E ARACHIDI

BIRRA BIONDA è una categoria ampia e variegata che comprende birre leggere, come la Pils o la Helles, ma anche varianti dal sapore più deciso come la Golden Ale, che abbiamo scelto per la ricetta dei bocconcini di pollo.

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50 g arachidi salate
40 g burro – 20 cl birra bionda
8 albicocche – 6 sovracosce di pollo
2 cipollotti di Tropea – 1 lime
½ peperoncino – farina 00 – timo
curry in polvere – menta – sale

Disossate le sovracosce, tagliatele a bocconcini e infarinateli.

Mondate i cipollotti e tagliateli a rondelle.

Dividete le albicocche a metà ed eliminate il nocciolo.

Fondete in una padella il burro, insaporite con 2-3 rametti di timo, unite i bocconcini di pollo infarinati, regolate di sale e fateli rosolare per 6-7 minuti; aggiungete, quindi, 2 cucchiaini di curry, sfumate con la birra, poi unite anche i cipollotti, le albicocche, le arachidi e il peperoncino tagliato a rondelle e proseguite la cottura per 10 minuti. Spegnete e unite il succo del lime, un cucchiaino del verde del cipollotto, tagliato a rondelle fini e qualche foglia di menta.

COZZE CON POMODORO, SEDANO E BIRRA AL SALE

BIRRA AL SALE conosciuta anche come Gose, è una birra leggera, fatta con frumento e arricchita con agrumi, coriandolo e sale. Originaria della Germania, è oggi prodotta anche in Italia; ha un sapore acidulo, sapido e rinfrescante.

Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

1 kg cozze pulite
200 g birra al sale

60 g sedano – 30 g 'nduja
2 pomodori San Marzano
1 spicchio di aglio
pane casareccio
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate i pomodori, eliminate i semi, frullateli e setacciateli, ottenendo una purea.

Tagliate il sedano a pezzetti.

Scaldare in un tegame 2 cucchiaini di olio, insaporito con lo spicchio di aglio con la buccia, e scioglietevi la 'nduja; unite le cozze, sfumate con la birra e lasciatele aprire a tegame coperto.

Filtrate l'acqua delle cozze e unitela alla purea di pomodoro, regolando di sale.

Servite le cozze con l'intingolo di pomodoro, completando con il sedano a dadini e accompagnando con crostoni di pane casareccio abbrustoliti.

VERDURE IN PASTELLA CON MAIONESE ALLE ERBE E BIRRA BIANCA

BIRRA BIANCA conosciuta anche come birra di frumento, è tipica del Belgio, dove si chiama *Blanche*, e della Germania, dove prende il nome di *Weizen*; sono birre rinfrescanti e profumate, con aromi fruttati e speziati.

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

350 g melanzana
300 g cipollotti
300 g farina – 250 g carote
170 g zucchine
150 g peperone giallo
150 g peperone rosso
150 g fagiolini
50 cl birra bianca
20 foglie di salvia
2 uova – senape
lievito in polvere – erba cipollina
dragoncello – menta
olio di semi – aceto di vino bianco
sale – pepe

Amalgamate la farina con 40 cl di birra freddissima, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un pizzico di lievito. Lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.

Preparate una maionese frullando con un frullatore a immersione 2 uova, un cucchiaino di senape, 2 cucchiaini di birra, un pizzico di sale e 200 g di olio di semi, versato a filo; unite un cucchiaino di aceto e continuate a frullare, finché non otterrete una maionese un po' liquida; amalgamatevi un cucchiaino di erba cipollina sminuzzata, un cucchiaino di dragoncello tritato e un cucchiaino di foglie di menta tritate.

Mondate tutte le verdure, poi tagliate i peperoni a falde, la melanzana a fette, i cipollotti a spicchi, le zucchine e le carote per il lungo.

Tuffate separatamente ciascuna verdura e le foglie di salvia nella pastella e friggetele, una verdura alla volta, in una pentola ampia, con 2 litri di olio ben caldo, finché non saranno dorate e croccanti. Scolatele su carta da cucina e salatele.

Servitele con la maionese alle erbe.

CROSTONI CON PEPERONI ALLA BIRRA AMBRATA, ROBIOLA DI BUFALA E FRAGOLINE DI BOSCO

BIRRA AMBRATA detta anche rossa, può essere sia ad alta sia a bassa fermentazione; è prodotta con differenti caratteristiche in vari Paesi, dalla Germania al Regno Unito, dall'Austria al Belgio; ha un gusto articolato e intenso, in equilibrio tra dolce e amaro.

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 3 CROSTONI

580 g 2 peperoni rossi
200 g birra ambrata
150 g robiola di bufala
3 grosse fette di pane casareccio
2 scalogni
1 confezione di fragoline di bosco
bacche di ginepro
semi di coriandolo
zucchero semolato
basilico
olio extravergine di oliva
aceto balsamico
sale – pepe

Mondate i peperoni, eliminando i semi e la parte bianca interna, quindi tagliateli a pezzetti.

Sbucciate gli scalogni, tagliateli →

TIRAMISÙ
ALLA BIRRA SCURA

Teglia **Staub**, bicchieri
trasparenti **Nude**
Glass, bicchieri rosa
Bitossi Home, cucchiaino
Sambonet.

a fettine e rosolateli in un tegame con un paio di cucchiaini di olio, ½ cucchiaino di bacche di ginepro, ½ cucchiaino di semi di coriandolo, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale e una macinata di pepe per 5 minuti, poi unite i peperoni e cuocete per altri 3-4 minuti, quindi sfumate con la birra ambrata; lasciate evaporare per un paio di minuti, coprite la pentola e proseguite la cottura per 35 minuti. Eliminate, alla fine, le bacche di ginepro.

Abbrustolite le fette di pane in una padella con un filo di olio, quindi bagnatele con l'ingugolo dei peperoni e distribuite poi i peperoni sul pane; completate con spicchi di robiola, foglioline di basilico e fragoline di bosco; condite con poche gocce di aceto balsamico e servite.

TORTA PARADISO CON CREMA AL FORMAGGIO, LAMPONI E GELATINA ALLA BIRRA

LAMBIC dette anche birre acide, sono la tipologia più antica del Belgio, sono prodotte con fermentazione spontanea, possono essere invecchiate in fusti di legno e arricchite con l'aggiunta di frutta, nel nostro caso i lamponi.

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 4 ore e 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE PER LA BASE DELLA TORTA

125 g burro
110 g zucchero a velo
65 g farina 00
65 g fecola di patate
2 g lievito in polvere per dolci
2 uova
1 lime
sale

PER LA GELATINA ALLA BIRRA
500 ml birra lambic al lampone
100 g zucchero semolato
70 g lamponi

15 g 3 fogli di gelatina alimentare
PER LA CREMA AL FORMAGGIO
400 g formaggio spalmabile
180 g panna

80 g zucchero a velo
2 fogli di gelatina alimentare
1 lime

PER COMPLETARE LA TORTA
100 g lamponi
zucchero semolato
verbena

PER LA BASE DELLA TORTA

Montate con una frusta elettrica il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, la scorza grattugiata del lime e un pizzico di sale, finché non avrà raddoppiato il suo volume e non avrà una consistenza cremosa; unite un uovo alla volta e poi la farina, il lievito e la fecola setacciati insieme, lavorando il composto con una spatola. Distribuite il composto in una tortiera ad anello (diametro 19 cm, h 2) e infornate a 180 °C per 30-35 minuti. Lasciate raffreddare e sfornate, quindi sistemate la base della torta all'interno di uno stampo ad anello (diametro 19 cm, h 7 cm).

PER LA GELATINA ALLA BIRRA

Portate a bollore la birra con lo zucchero, poi levate dal fuoco, aggiungete la gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata, e mescolate bene.

Distribuite 70 g di lamponi in uno stampo di silicone (ø 16 cm), quindi unite 250 g della gelatina di birra tiepida e riponete in frigorifero per 2 ore e poi per 30 minuti in freezer. Distribuite il resto della gelatina su una placchetta rivestita con carta da forno e riponete anch'essa in frigorifero per 2 ore, poi spezzettatela irregolarmente.

PER LA CREMA AL FORMAGGIO

Ammollate la gelatina in acqua fredda, strizzatela e scioglietela in 30 g di panna tiepida.

Amalgamate con una spatola il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo, la scorza del lime e la metà del suo succo.

Montate il resto della panna e unitela al composto.

PER COMPLETARE E MONTARE LA TORTA

Schiacciate con una forchetta 100 g di lamponi con un cucchiaino di zucchero; distribuite la purea ottenuta sopra la base della torta disposta nell'anello, quindi adagiatevi sopra il disco di gelatina e lamponi.

Distribuite la crema al formaggio sopra la gelatina, quindi riponete la torta in frigorifero per almeno 2 ore. Togliete dal frigo e decorate la superficie della torta con i pezzetti di gelatina alla birra e foglioline di verbena.

TIRAMISÙ ALLA BIRRA SCURA

BIRRA SCURA tra le più celebri della categoria ci sono le Stout, le Dunkel e le Porter, accomunate

dalla presenza del malto tostato. Hanno un sapore intenso e corposo, che ricorda quello del caffè, dell'affumicato e del cioccolato amaro.

Impegno Facile

Tempo 30 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

750 g mascarpone
250 g savoiardi
220 g zucchero semolato
120 g tuorli pastorizzati
33 cl birra scura
cacao amaro in polvere

Montate i tuorli con lo zucchero, finché non otterrete un composto spumoso; unite prima 8 cucchiaini di birra scura e poi il mascarpone, continuando a lavorare il composto con la frusta.

Distribuite uno strato della crema ottenuta sul fondo di una pirofila (26 cm x 20 cm, h 6 cm).

Versate il resto della birra in un piatto fondo e inzuppatevi i savoiardi.

Fate un primo strato di savoiardi inzuppati nella pirofila e distribuitevi sopra la metà della crema di mascarpone; fate un altro strato di savoiardi, spolverizzateli con il cacao, quindi ricoprite tutto con la crema rimasta e riponete in frigorifero per almeno 3 ore. Tirate fuori dal frigo, spolverizzate con abbondante cacao setacciato e servite.



JOËLLE NÉDERLANTS

Belga di nascita, milanese di adozione e ora felicemente livornese, è stata per molti anni la responsabile della nostra cucina. Adora preparare i dolci e questa volta ci ha conquistato con la sua torta Paradiso.

LA CUCINA ITALIANA



QUAL È LA MIGLIORE RICETTA DELLA CUCINA ITALIANA? MAGARI PROPRIO LA TUA!

Se cucinare vi appassiona, inviateci le vostre ricette più riuscite: le proveremo nella cucina di redazione. E in una serata di gala molto succulenta sveleremo le migliori.

PER SAPERNE DI PIÙ: lacucinaitaliana.it

REGISTRATI QUI!



Inquadrate con lo smartphone il QR code qui sopra per accedere alla pagina.



UN TARALLO PER DIRE «SÌ»

A Venafrò, in Molise, questi anelli dorati intrecciati con cura allietano le feste importanti fin dal 1700

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Intrecciati e poi chiusi a formare un anello dorato. I taralli di Venafrò, *v'scuott* in dialetto, sono biscotti salati tipici di questo comune in provincia di Isernia noto anche come «la porta del Molise», poiché è la prima città che si incontra arrivando in regione da ovest. Croccanti e friabili, i taralli di Venafrò presentano due particolarità: la ricetta tradizionale prevede rigorosamente l'uso di olio extravergine d'oliva locale e la preparazione originale si basa su una doppia cottura, perché i *v'scuott* vengono prima leggermente bolliti e poi infornati.

Alcune fonti fanno risalire l'origine dei taralli di Venafrò al 1700, quando venivano preparati dai fornai con gli avanzi dell'impasto del pane. I *v'scuott* si consumavano in occasione di cresime, battesimi e feste, ma soprattutto durante i matrimoni: non a caso, ancora oggi nella zona il classico «Quando ti sposi?» viene sostituito da «*Quand c' magnamm st' v'scottra?*» (cioè: quando mangeremo questi biscotti?).

La ricetta originale prevede l'uso di farina di grano tenero, nella sua versione Fulvio Marino utilizza semola di grano duro.

A fianco e nella
pagina successiva,
grembiule
Borderline Delta.



TARALLI DI VENAFRO MOLISE

Impegno Medio

Tempo 1 ora di lavorazione
più 2 ore e 45 minuti di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 TARALLI

500 g semola di grano duro

100 g olio extravergine di oliva

10 g sale

5 g lievito di birra fresco

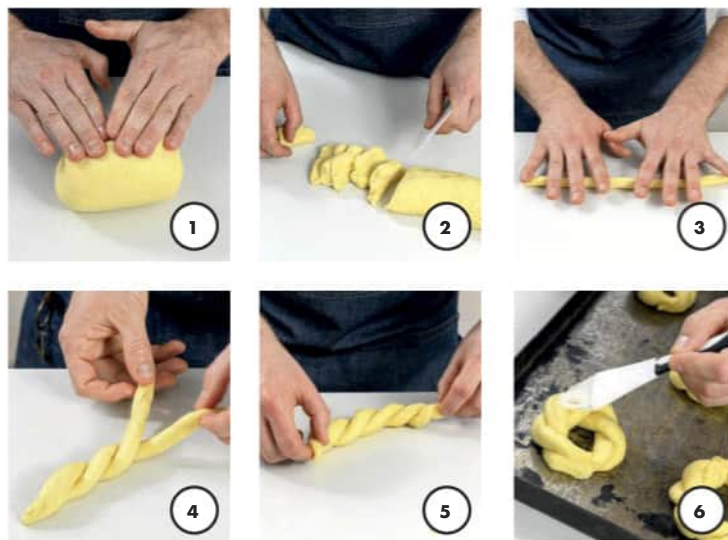
semi di finocchio selvatico

Versate la semola e il lievito di birra in una ciotola capiente. Aggiungete 200 g di acqua, il sale e a seguire l'olio. Impastate con energia per circa 10 minuti, fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo (1). Copritelo con un canovaccio umido e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore, o comunque fino a quando non avrà raddoppiato il proprio volume.

Trascorso il tempo di lievitazione, riprendete l'impasto e suddividetelo in piccoli pezzi (2). Da ciascuno ricavate dei cordoncini lunghi circa 20 cm (3), attorcigliateli a due a due (4) e unite le estremità per formare delle ciambelline (5).

Sistemate i taralli su una teglia rivestita di carta forno, spennellateli con un po' d'acqua (6) e cospargeteli con semi di finocchio. Lasciate lievitare ancora per circa 45 minuti a temperatura ambiente.

Infornate in forno statico già caldo a 180 °C per circa 20 minuti: dovranno essere dorati. Sfornateli e lasciateli raffreddare completamente prima di gustarli.



Sopra, la sequenza delle fasi finali di lavorazione del tarallo: l'impasto viene modellato, intrecciato e poi chiuso ad anello.



FULVIO MARINO

Mugnaio, panificatore, divulgatore: nasce a Canelli (Asti) nel 1986 e cresce in mezzo alle farine del Mulino Marino, l'azienda di famiglia. Racconta il mondo del pane in tv dal 2020 ed è presenza fissa del programma *È sempre mezzogiorno!* su Rai 1; è autore di libri dedicati al mondo della panificazione. Nel 2023 ha aperto *FuocoFarina*, bakery con cucina ad Alba.



SEMOLA DI GRANO DURO

Tipica del Sud, è nota per il colore giallo, dovuto alla presenza di carotenoidi nei chicchi, e per la tenacia della maglia glutinica che si forma impastandola con acqua. Il modo migliore per ottenerla è l'autolisi, un processo che consiste nel mescolare grossolanamente la farina con circa il 60% dell'acqua prevista dalla ricetta e lasciar riposare l'impasto per alcune ore prima di aggiungere il resto dell'acqua e lavorare fino a ottenere un impasto fine e setoso.

VANITY FAIR

+TOTE BAG

S É Z A N E

LIMITED EDITION 6,90€

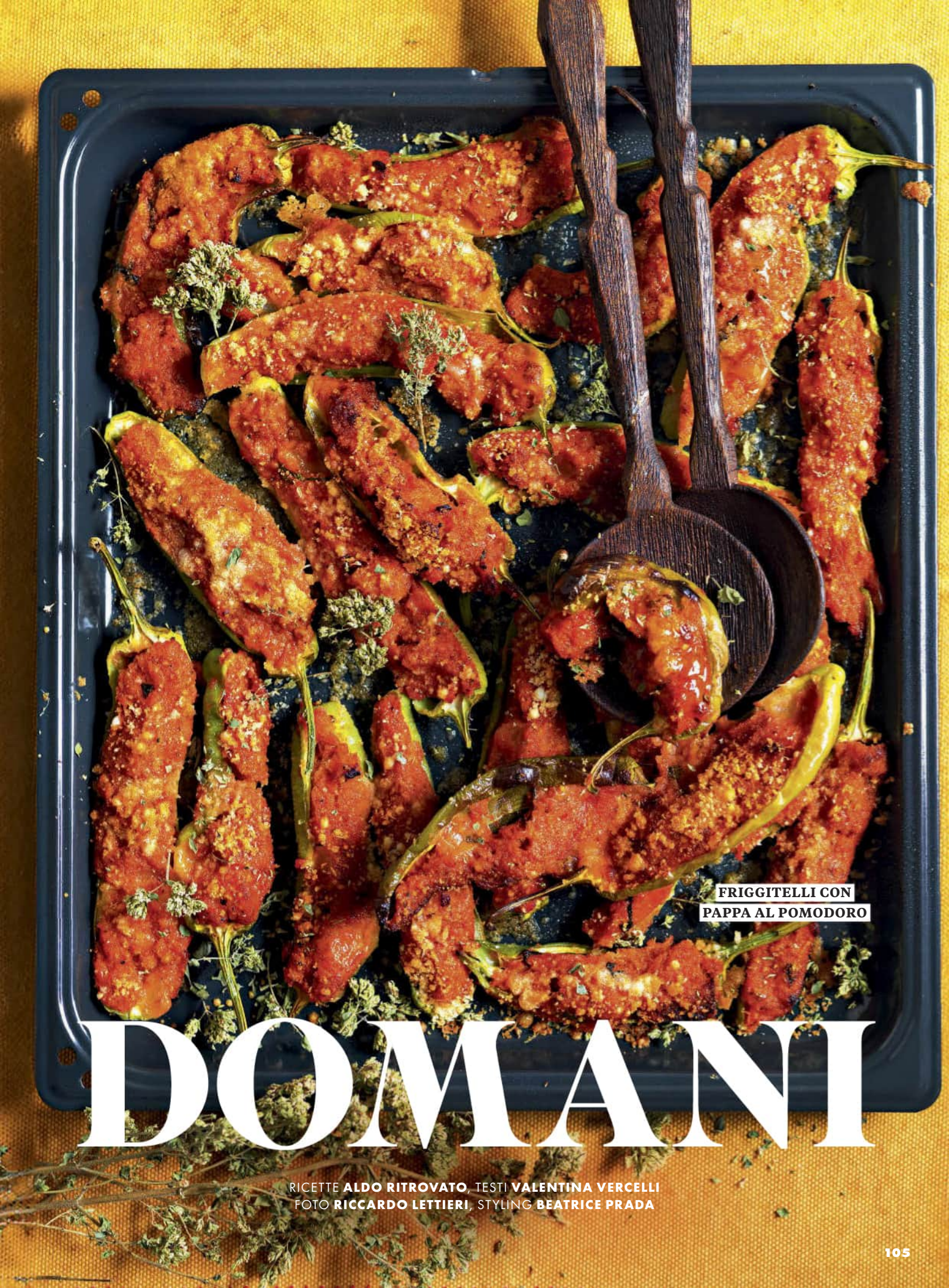


DAL 16 LUGLIO IN EDICOLA

CIAMBOTTA
CILENTANA

OGGI PER

Pranzo in famiglia o con gli amici? Portatevi avanti: queste ricette si possono preparare in anticipo e sono ancora meglio il giorno dopo



FRIGGITELLI CON
PAPPA AL POMODORO

DOMANI

RICETTE **ALDO RITROVATO**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Nelle due pagine,
tovaglietta americana
gialla **Retorta Firenze**
1906; macina sale
e macina pepe gialli
Le Creuset, sottobicchiere
a stella **Bitossi Home**.

**POLPETTONE
DI FAGIOLINI**



INSALATA DI GALLINA



PARMIGIANA
DI MELANZANE

A fianco, pirofila della
parmigiana e cocotte
rossa **Le Creuset**,
piattini **Les Ottamans**,
sottobicchiere a stella
Bitossi Home.

SFORMATO DI PASTA
ALLA NERANO

CIAMBOTTA CILENTANA

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 1 melanzana – 500 g patate

300 g 1 peperone rosso

300 g 1 peperone giallo

100 g cipolla bionda – 10 pomodorini

2 pomodori pelati San Marzano

basilico – aceto di vino bianco

olio di arachide – sale

olio extravergine di oliva

Mondate la melanzana e tagliatela a cubetti; salateli e lasciateli spurgare. Strizzateli e friggeteli in abbondante olio di arachide, fino a doratura; scolateli su carta da cucina.

Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi. Metteteli in una pentola con acqua, una spruzzata di aceto e un pizzico di sale, portate a bollore e proseguite poi la cottura per 7 minuti. Friggete le patate nell'olio delle melanzane, finché non saranno dorate; scolatele su carta da cucina e salatele.

Mondate i peperoni e tagliateli a pezzi.

Mondate la cipolla, tagliatela a cubetti e rosolateli in un'ampia padella con olio extravergine e un pizzico di sale, per circa 5 minuti, scolateli e, nella stessa padella, cuocete i peperoni per circa 8 minuti, regolando di sale, quindi tamponateli con carta da cucina.

Incidete i pomodorini con un taglio a croce sul fondo e tuffateli nell'olio bollente per 10 secondi, scolateli su carta da cucina. Unite tutte le verdure, compresi i pomodori San Marzano spezzettati, e mescolate bene. Completate con basilico fresco.

FRIGGITELLI CON PAPPAL POMODORO

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g passata di pomodoro

500 g peperoni friggibili

330 g pane raffermo senza crosta

250 g mozzarella o fior di latte

1 spicchio di aglio – Parmigiano

Reggiano Dop grattugiato

pangrattato – origano – basilico

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Tagliate i friggibili a metà per il lungo, lasciando il picciolo attaccato ed eliminate la parte bianca e i semi.

Tagliate la mozzarella a cubetti e asciugatela con carta da cucina se dovesse essere troppo umida.

Tagliate il pane a cubetti, conditeli con olio e sale e tostati in forno a 230 °C per 5 minuti.

Scaldare in una padella 2 cucchiaini di olio con uno spicchio di aglio in camicia; lasciatelo rosolare per un paio di minuti, quindi eliminatelo e versate la passata, con poca acqua; unite anche una manciata di foglie di basilico, regolate di sale e cuocete con il coperchio leggermente aperto per circa 30 minuti, quindi unite il pane abbrustolito e cuocete ancora brevemente schiacciando il pane con un cucchiaino, finché non otterrete una pappa; unite una manciata di foglie di basilico spezzettate, 3 cucchiaini di olio, 60 g di parmigiano, la mozzarella a cubetti e una macinata di pepe, regolando eventualmente di sale e amalgamando bene tutto.

Amalgamate 3 cucchiaini di pangrattato con 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Distribuite la pappa di pomodoro sui mezzi friggibili, quindi il composto di pangrattato e parmigiano grattugiato e infornate in modalità grill a 230 °C, per circa 6-7 minuti, con lo sportello del forno leggermente aperto. Sfornate e completate con qualche pizzico di origano.

POLPETTONE DI FAGIOLINI

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 10 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g fagiolini – 450 g patate

300 g ricotta – 60 g Parmigiano

Reggiano Dop grattugiato

1 spicchio di aglio – 1 uovo

1 tuorlo – pangrattato – maggiorana

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi; mondate i fagiolini.

Cuocete le patate in acqua bollente salata per una decina di minuti, quindi schiacciatele.

Cuocete i fagiolini in acqua bollente salata per 8 minuti, quindi scolateli in acqua ghiacciata.

Tagliate i fagiolini a pezzetti

e insaporiteli in una padella con un paio di cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio per 4-5 minuti, quindi uniteli alle patate schiacciate; aggiungete anche la ricotta, l'uovo, il tuorlo, il parmigiano, regolate di sale e di pepe e amalgamate bene il composto, mescolandolo con le mani.

Ungete una teglia rettangolare (30x22 cm) con un filo di olio, quindi distribuitevi del pangrattato, facendolo aderire bene al fondo e alle pareti. Distribuite il composto di fagiolini nella teglia, compattandolo bene con le mani. Spolverate la superficie del polpettone con altro pangrattato, conditelo con un filo di olio e gratinatelo in forno a 180 °C, in modalità grill, con lo sportello leggermente aperto, finché non sarà dorato. Completate con foglioline di maggiorana.

INSALATA DI GALLINA

Impegno Facile

Tempo 3 ore e 15 minuti

più una notte di riposo

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 1 gallina già pulita – 400 g scarola

1 gambo di sedano – 1 carota

1 peperoncino fresco – 1 uovo

1 tuorlo – ½ cipolla bianca – limone

olive taggiasche – capperi – uvetta

pinoli – paprika – senape in grani

aceto di vino bianco – olio di semi

olio extravergine di oliva – sale

Cuocete la gallina intera, in una pentola capiente, con circa 2,5 litri di acqua fredda, la carota, il sedano e la cipolla, mondati e tagliati a pezzi. Fate sobbollire per un paio d'ore.

Scolatela e sistematala in un contenitore coperto con pellicola alimentare, finché non sarà tiepida, quindi spolpatela, sfilacciando la carne ed eliminando la pelle. Condite la carne con 2 mestolini del brodo di cottura, 2 cucchiaini di aceto, 2 cucchiaini di olio extravergine, un pizzico di sale e 2 cucchiaini di senape; coprite con una pellicola a contatto e lasciate marinare per una notte.

Mondate la scarola, eliminando il fondo, lavatela e tagliatela a pezzettoni, tenendo da parte qualche fogliolina delle più tenere; scaldare 2 cucchiaini di olio extravergine in una padella e appassitela per 5 minuti con il coperchio, poi togliete il coperchio, regolate di sale

e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti; aggiungete un cucchiaino di olive e ½ cucchiaino di capperi e lasciate insaporire per altri 6-7 minuti, finché la scarola non sarà ben rosolata. Battetela grossolanamente al coltello.

Preparate la maionese, unendo nel bicchiere di un frullatore a immersione l'uovo, il tuorlo, 10 g di aceto, il succo di ½ limone e sale; cominciate a frullare, poi unite 150 g di olio di semi versato a filo, continuando a frullare finché non otterrete una maionese.

Scolate la gallina dalla marinatura.

Ammollate un paio di cucchiaini di uvetta; eliminate i semi dal peperoncino e tritatelo grossolanamente, quindi unitelo alla gallina, insieme con l'uvetta ben strizzata, la metà della scarola battuta al coltello, 2 cucchiaini di pinoli e la maionese. Mescolate bene.

Distribuite sul fondo di un piatto di portata la scarola rimasta, adagiatevi sopra l'insalata di gallina, completate con foglioline di scarola fresca e una spolverata di paprika.

PARMIGIANA DI MELANZANE

Impegno Medio

Tempo 2 ore e 30 minuti

più 20 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

1,6 kg melanzane

900 g passata di pomodoro

400 g fior di latte – 1 spicchio di aglio

Parmigiano Reggiano Dop grattugiato

basilico – farina 00 – olio di arachide

olio extravergine di oliva – sale

Mondate le melanzane, affettatele molto sottilmente, disponetele in una pirofila, salatele e lasciatele spurgare per circa 20 minuti con un peso appoggiato sopra.

Strizzatele bene, infarinatetele e friggetele via via in olio di arachide ben caldo, fino a completa doratura.

Scaldare in una padella 2 cucchiaini di olio extravergine con lo spicchio di aglio con la buccia; rosolatelo per 1-2 minuti, poi eliminatelo e versate la passata con mezzo bicchiere di acqua, 5-6 di foglie di basilico, e sale. Cuocete con il coperchio un poco aperto per circa 1 ora e 30 minuti, finché la salsa non sarà molto densa.

Tagliate il fior di latte a cubetti (se usate la mozzarella, asciugatela con carta da cucina).

Distribuite un mestolo di salsa sul fondo di una pirofila (19x25 cm, h 6 cm), quindi fate uno strato di melanzane fritte, un altro strato di salsa, parmigiano grattugiato, fior di latte a cubetti, basilico e un altro strato di melanzane, schiacciandole per compattare bene. Proseguite in questo modo con gli strati, fino all'esaurimento degli ingredienti, finendo con uno strato di solo pomodoro e parmigiano.

Sigillate la pirofila con un foglio di alluminio e infornate a 160 °C per 25-30 minuti. Togliete l'alluminio, alzate a 180 °C e proseguite così per altri 10 minuti.

SFORMATO DI PASTA ALLA NERANO

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g zucchine

250 g linguine – 350 g latte

270 g Provolone del Monaco Dop

10 fiori di zucca – 35 g burro

35 g farina 00 – noce moscata

pangrattato – basilico

olio di arachide – sale – pepe

olio extravergine di oliva

Cuocete al dente le linguine in abbondante acqua bollente salata. Scolatele e conditele con un filo di olio.

Preparate una besciamella, fondendo il burro in un pentolino, unite la farina e poco latte tiepido, quindi aggiungete il resto del latte, poco per volta, continuando a mescolare con la frusta; regolate di sale, di pepe e di noce moscata.

Grattugiate grossolanamente il provolone e amalgamatelo alla besciamella, a fuoco spento, con la frusta. Coprite il composto con una pellicola a contatto, fino al momento dell'utilizzo.

Mondate le zucchine e tagliatele a rondelle sottili.

Scaldare abbondante olio di arachide e immergetevi le zucchine, poche per volta, friggendole a 120 °C, finché non saranno ben dorate. Scolatele su carta da cucina.

Mondate i fiori di zucca,

eliminando il pistillo interno.

Ungete di olio uno stampo a ciambella (ø 19 cm, h 5 cm), quindi ricoprite bene le pareti con del pangrattato.

Scaldare un filo di olio extravergine in una padella e scottatevi i fiori di zucca spezzettati per un minuto, salate e insaporite con basilico.

Amalgamate bene la besciamella alle linguine, quindi distribuitene un primo strato uniforme nello stampo; fate uno strato con le zucchine fritte e i fiori di zucca tenendone da parte circa ¼; fate, infine, un ultimo strato di linguine e compattate bene, battendo lo stampo sul piano. Spolverate la superficie con pangrattato e gratinate in forno a 180 °C, finché non sarà dorato. Sfornate, lasciate raffreddare, poi sformate.

Ungete lo sformato di olio e gratinatelo di nuovo in forno, fino a doratura.

Decorate con le zucchine fritte rimaste, e a piacere con fiori di zucca e basilico.



ALDO RITROVATO

Nato a Salerno, dopo il liceo scientifico e qualche anno di Giurisprudenza, ha scelto di frequentare l'Alma.

Tra le principali esperienze, un periodo all'Hotel Bvlgari a Milano con lo chef Gennaro Esposito e l'apertura del ristorante IT Milan che ha conquistato la stella Michelin. Poi Aldo ha capito di preferire la cucina casalinga e oggi potete assaggiare i suoi piatti da Stadera Gastronomia Contemporanea. La parmigiana di melanzane è la ricetta che meglio rappresenta la sua filosofia, il polpettone di fagiolini è un omaggio alle radici liguri della moglie.

I SAPORI

BOCCONCINI DI VITELLO
ALL'UNGHERESE
CON ROTOLO
ALLE TRE POLENTE

DEL BOSCO

Le tradizioni culinarie della Val Venosta raccontate da Janett Platino e sua figlia Juliane. Un percorso magico, che affonda in ricettari del 1600, prosegue nelle tradizioni asburgiche e rifiorisce oggi, tra conserve ed erbe spontanee

RICETTE JANETT PLATINO E JULIANE OBERRAUCH, TESTI SARA TIENI, FOTO CHIARA CADEDDU, STYLING BEATRICE PRADA

**MEZZELUNE RIPIENE
DI ORTICHE**

Piatto delle mezzelune
Zara Home, piatto
dei bocconcini di vitello
Virginia Casa.

**ROSTICCIATA
DI PATATE E CARNE LESSA
CON INSALATA DI CAVOLO
E SPECK CROCCANTE**

Piattini e ciotolina
dell'insalata di cavolo
e vassoio dello strudel
Zara Home, posate
Sambonet.



STRUDEL DI ALBICOCCHE

**INSALATA CON SFERE
DI FORMAGGIO E SPECK,
MELONE, ERBE E CHIPS
DI PANE DI SEGALE**

Piatto centrale
dell'insalata di erbe
e fiori Virginia Casa,
forchettine Sambonet.

LA VAL VENOSTA

Colpisce per i suoi estesi frutteti – oltre alle mele, anche eccellenti fragole e albicocche – questa valle alpina dell'Alto Adige occidentale, una delle quattro valli maggiori di questa regione, assieme alla Valle dell'Adige, alla Valle dell'Isarco e alla Val Pusteria. Un territorio che inizia a Töll (Tel), poco dopo Merano, e si caratterizza per un paesaggio molto vario: dal fondovalle mediterraneo a 590 metri, costellato di meleti e vigneti, si passa ai ghiacciai, fino all'Ortles a 3905 metri. La sua cucina? Riflette la sua biodiversità di ortaggi e i suoi numerosi microclimi.



BOCCONCINI DI VITELLO ALL'UNGHERESE CON ROTOLO ALLE TRE POLENTE

«Il segreto è mettere tante cipolle, quanta polpa di vitello. Fate rosolare a lungo il vitello, poi unite il peperoncino e il vino rosso, un po' alla volta, facendo deglassare più volte. La nota aromatica della paprica dolce si sposa egregiamente con il vitello e regala rotondità al piatto».

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti
più 5 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

2 litri brodo di carne
800 g polpa di spalla di vitello
800 g cipolle
500 g vino rosso secco
300 g farina di polenta gialla
300 g 3 peperoni di colori diversi
150 g farina di polenta bianca
150 g farina di grano saraceno
100 g peperoncini freschi
20 g panna acida
3 spicchi di aglio
concentrato di pomodoro
paprica dolce
aceto di vino bianco

maggiorana fresca
olio di semi di mais
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Tritate finemente le cipolle e, a parte, l'aglio.

Preparate una pasta di peperoncini: mondateli del picciolo, quindi frullateli con 1 cucchiaino di aceto e 30 g di olio di semi di mais.

Tagliate la polpa di vitello ricavando dei bocconcini di circa 60 g.

Rosolateli in una casseruola alta, con olio di semi di mais fino a dorarli. Togliete la carne e unite le cipolle tritate.

Dopo 3-4 minuti, unite anche l'aglio tritato. Aggiungete quindi di nuovo la carne, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro e mescolate bene.

Unite 1 cucchiaino di paprica dolce e fate rosolare a fiamma vivace. Sfumate con ½ bicchiere di vino rosso, lasciate evaporare e fate asciugare: ripetete l'operazione, sfumando con il restante vino, per altre 2-3 volte.

Salate e pepate, unite 2-3 cucchiaini di pasta di peperoncino, quindi il brodo fino a coprire la carne.

Fate cuocere coperto per 1 ora e 20 minuti. →

Togliete la carne, unite la panna acida e frullate tutto con un mixer a immersione, quindi rimettete la carne e fate riposare.

Versate 1,3 litri di acqua in una casseruola, salatela, portatela a ebollizione e cuocetevi la polenta gialla.

Riempite altre due casseruole con 800 g di acqua ciascuna, salatele, portatele a ebollizione e cuocete in una la polenta bianca e, nell'altra, la saracena. Mescolate continuamente per 30 minuti fino a ottenere un composto denso.

Regolate di sale e, a piacere, unite un pizzico di peperoncino tritato.

Stendete un canovaccio pulito sul piano da lavoro; foderatelo con uno strato di pellicola. Distribuite uno strato uniforme di polenta gialla, spesso 1,5 cm, poi sovrapponetene uno uguale di polenta «nera» e infine uno di polenta bianca.

Pareggiate i bordi con un coltello, ricavando un rettangolo (45 x 30 cm circa), quindi arrotolate i tre strati di polenta, dalla parte lunga, aiutandovi con il canovaccio, fino a ottenere un rotolo.

Fate riposare per 4-5 ore a temperatura ambiente.

Mondate i peperoni privandoli del picciolo, dei semi e delle parti bianche. Tagliateli a strisciole.

Brasateli in padella con 3 cucchiaini di olio extravergine per 7-8 minuti, sfumando con poca acqua, se necessario. Regolate di sale e pepe e unite un ciuffo di maggiorana fresca.

Servite i bocconcini di vitello con 1-2 fette di polenta e i peperoni.

MEZZELUNE RIPIENE DI ORTICHE

«Questa pasta ripiena tipica dell'Alto Adige, e che noi chiamiamo Schlutzer, si riempie tradizionalmente con erbe selvatiche diverse a seconda della stagione. La condisco con burro fuso ed erbe raccolte nel mio orto di aromatiche: ne conto circa 500 specie, di tutto il mondo. Molte le essico e le conservo, preparando anche sali aromatizzati, conserve e infusi per l'inverno».

Impegno Medio

Tempo 2 ore
più 2 ore di riposo

Vegetariana



JANETT PLATINO E JULIANE OBERRAUCH

Sono un team affiatato la chef Janett Platino e la figlia Juliane. Il loro regno è l'idilliaco ristorante di famiglia, Onkel Taa, a Parcines (Bolzano). Una storia affascinante la loro: il locale è infatti annesso a un museo, i Bagni Egart, ricavato da un'ex stazione termale del 1430. Una raccolta creata dal padre di Janett, Karl, e trasformata in un museo asburgico. Tra le specialità della casa oltre alle ricette di età imperiale, trote, allevate nell'acqua della fonte termale, lumache e favolosi sorbetti ai fiori ed erbe, che piacevano anche all'imperatrice Elisabetta d'Austria.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g ortiche fresche
150 g farina di segale macinata fine
100 g farina 00
130 g burro chiarificato
120 g Grana Padano
Dop grattugiato
20 g ricotta
2 spicchi di aglio
1 uovo – 1 cipolla
erba cipollina – noce moscata
salsina – olio di semi di mais
sale – pepe

Preparate la pasta amalgamando la farina di segale e la farina 00 con 60 g di acqua tiepida, l'uovo e 1 cucchiaino di olio di semi di mais. Impastate fino a ottenere una palla di pasta asciutta ed elastica.

Fatela riposare almeno 2 ore in frigo avvolta nella pellicola.

Preparate il ripieno: lavate le ortiche e privatele degli steli più coriacei. Tritate finemente la cipolla e rosolatela in 30 g di burro, unite l'aglio quindi le foglie di ortica. Mescolate, unite un pizzico di noce moscata e regolate di sale e pepe. Cuocete per 5 minuti quindi levate dal fuoco. Fate raffreddare e frullate con un mixer ricavandone una crema. Unite la ricotta e amalgamate bene.

Dividete la pasta in piccoli panetti da 50-60 g e tiratela molto sottilmente.

Stendetela e ricavate dei dischi con un apposito coppapasta (ø 8 cm).

Aiutandovi con un cucchiaino o una sacca da pasticciere, farcite i dischi di pasta con il ripieno di ortiche. Spennellate i bordi con poca acqua

e chiudete a mezzaluna. Fondete il burro rimasto e unitevi una manciata di foglie di salvia. Cuocete le mezzelune in acqua bollente salata per circa 2-3 minuti. Tagliate sottilmente, con l'aiuto di un paio di forbici, 10-15 steli di erba cipollina.

Scolate le mezzelune con una schiumarola in un piatto e condite con il grana grattugiato.

Versatevi il burro chiarificato caldo direttamente sopra e completate con erba cipollina e i suoi fiori, se li avete, sfogliati.

ROSTICCIA (GROSTL) DI PATATE E CARNE LESSA CON INSALATA DI CAVOLO E SPECK CROCCANTE

«Il grostl o rosticcata è un grande classico della nostra cucina regionale. Si tratta di un piatto a base di punta di manzo, affettata sottilmente, e servita con patate e cipolle. Lo accompagniamo con un'insalata di cavolo cappuccio arricchita di pancetta di speck, un taglio per intenditori. Nei miei piatti metto tradizione e innovazione: consulto ancora un ricettario e un erbario del 1600 tramandatomi da una zia».

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g patate non farinose
500 g 1 cavolo cappuccio
250 g brodo di carne

200 g punta di manzo lessata
100 g pancetta di speck
3 foglie di alloro
2 cipolle
prezzemolo tritato
½ bicchiere di vino bianco secco
semi di cumino
erba cipollina
olio di semi di mais
aceto di vino bianco
sale – pepe

Tagliate il cavolo cappuccio a fette spesse 5 mm e la pancetta di speck a striscioline.

Lavate qualche stelo di erba cipollina e tagliatela in piccole rondelle con delle forbici.

Scaldare 2 cucchiaini di olio di semi in una padella e unite la pancetta di speck a striscioline. Fate rosolare per 4-5 minuti, quindi sfumate con 2 cucchiaini di aceto di vino, unite una manciata di semi di cumino, l'erba cipollina tagliata a rondelle, sale e pepe.

Aggiungete il tutto al cavolo, mescolate con le mani e tenete da parte mentre preparate il resto.

Tritate le cipolle e riducete il manzo a fette e poi a striscioline.

Sbucciate le patate e tagliatele a fette sottili 3-4 mm. Scaldare in una casseruola 2 cucchiaini di olio di semi, unite le patate e fatele cuocere per 8-10 minuti a fiamma vivace, finché non prendono colore. Unite quindi le cipolle tritate e continuate a rosolare per altri 4-5 minuti.

Unite infine la carne di manzo tagliata a striscioline, una presa di semi di cumino e l'alloro, poi regolate di sale e pepe. Rosolate il tutto per 4-5 minuti quindi sfumate con il vino bianco e lasciate ridurre.

Aggiungete infine il brodo, poco alla volta, man mano che si riduce.

Spegnete, completate con prezzemolo tritato e servite la rosticiata con l'insalata di cavolo.

STRUDEL DI ALBICOCCHIE

«Questo dolce viene meravigliosamente con le albicocche della Val Venosta, una varietà tardiva, dal sapore dolce e leggermente acidulo. Un consiglio: se avete albicocche mature, aggiungete nel ripieno 3 cucchiaini di pangrattato oppure biscotti grattugiati. Vi servirà a trattenere l'umidità del frutto durante la cottura».

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g farina 00
700 g albicocche della Val Venosta
100 g burro
50 g zucchero semolato
60 g mandorle a lamelle
20 g zucchero vanigliato
1 uovo
zucchero a velo
cannella in polvere
olio di semi di girasole – sale

Mescolate in una ciotola la farina con 80 g di acqua tiepida, l'uovo, un cucchiaino di olio, un pizzico di sale e impastate fino a ottenere una palla liscia e compatta.

Avvolgete l'impasto nella pellicola e fate riposare per minimo 1 ora nel frigorifero.

Lavate le albicocche, privatele dei noccioli e tagliatele in 4-6 spicchi.

Ponete le albicocche in una ciotola e aggiungete lo zucchero semolato, quello vanigliato e un pizzico di cannella. Mescolate bene.

Adagiate su un piano di lavoro una tovaglia (o un grande strofinaccio) e infarinatela. Poggiatevi al centro la pasta e iniziate a stenderla con un matterello, anch'esso infarinato, in tutte le direzioni, rendendola il più sottile possibile.

Ponete quindi il dorso di entrambe le mani infarinate, chiuse a pugno, sotto l'impasto e cominciate ad allargarlo verso l'esterno, cercando di tirarlo un po' alla volta fino a fargli assumere il minore spessore possibile, uniforme e senza strappi. Eliminate la pasta in eccesso ricavando un grande rettangolo (70-80 x 40 cm circa).

Sciogliete dolcemente il burro.

Spennellate la pasta omogeneamente con la metà del burro fuso. Versate, su ⅓ della superficie, dalla parte lunga, le mandorle e le albicocche marinate stando a 6-7 cm dal bordo. Arrotolate quindi con cura la pasta intorno al ripieno, aiutandovi con la tovaglia, e ricavate un lungo rotolo. Chiudetene le estremità, sigillando bene i bordi per evitare fuoriuscite di ripieno durante la cottura.

Togliete la farina rimasta sullo strudel con un pennellino e spennellate con il restante burro fuso tutto lo strudel. Infornate a 180 °C per 35-40 minuti.

Sfornate, fate intiepidire e, prima di servirlo, cospargete con zucchero a velo. A piacere accompagnate con crema alla vaniglia oppure con panna montata.

INSALATA CON SFERE DI FORMAGGIO E SPECK, MELONE, ERBE E CHIPS DI PANE DI SEGAL

«Adoro le insalate di fiori ed erbe: il segreto di questa versione è dovuta proprio a loro e alla loro aromaticità. Io aggiungo anche i fiori dell'ortica bianca, dolcissimi, e dei capperi di tarassaco, ovvero dei boccioli di tarassaco in agrodolce preparati da me, per dare un tocco acidulo».

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g pane di segale raffermo
250 g 1 melone bianco
250 g 1 melone retato
250 g caprino vaccino fresco
240 g misticanza ed erbe fresche (pimpinella, acetosa detta anche erba brusca, basilico, aglio orsino...)
200 g Speck Alto Adige Igp a fette
50 g ricotta – 50 g rafano fresco
20 g semi di girasole
aceto di vino bianco
fiori eduli
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tostate per qualche minuto i semi di girasole in padella.

Private i meloni dei semi e della buccia.

Lavate e mondate le erbe.

Affettate il pane con l'affettatrice e grigliate le fette per 15 minuti o passatele in forno fino a ottenere delle chips.

Ricavate delle palline dalla polpa di melone con l'apposito scavino.

Amalgamate il caprino con la ricotta e, con le mani bagnate, create delle palline grandi quanto una piccola noce. Avvolgetele con le fette di speck.

Preparate una vinaigrette con 30 g di olio con 2 cucchiaini di aceto, sale e pepe.

Condite le erbe con la vinaigrette e distribuitele sul piatto. Adagiate le palline di melone, le sfere di formaggio avvolte nello speck e finite con i fiori eduli, il rafano finemente grattugiato e i semi di girasole tostati. Completate con le chips di pane.



42

IN VACANZA IN GIRO PER L'ITALIA

Dalla Versilia alla Puglia, passando per la Costiera Amalfitana e la Sicilia, l'estate 2025 celebra la cucina regionale nei migliori indirizzi del nostro Paese: hotel, beach club eleganti, trattorie sul mare e locali tipici dove vivere il gusto autentico del territorio, tra sapori tradizionali e panorami spettacolari

A CURA DI LAURA PACELLI

PIEMONTE

1. Le due Matote **Bossolasco (CN)**

Il luogo: un antico casale del XVI-XVII secolo in Alta Langa, dal progetto dell'imprenditrice Arianna Cefis. **Cosa si mangia:** al ristorante L'Orangerie, tre i menù di chef Luca La Peccerella, fra tradizione piemontese e contaminazioni campane, come animella, peperoni di Carmagnola, lupini e bollito napoletano. leduematote.com

2. Le Marne **Costigliole d'Asti (AT)**

Il luogo: boutique hotel immerso nei vigneti tra Langhe e Monferrato, all'interno della tenuta agricola Mura Mura, di Guido Martinetti e Federico Grom. **Cosa si mangia:** tanti piatti piemontesi, quelli di Mykyta Bida, nuovo chef di Radici Ristorante in Vigna. Da provare gli agnolotti della tasca, ripieni di guancia, spinaci croccanti, rafano. lemarnerelais.it

3. Réva Resort **Monforte d'Alba (CN)**

Il luogo: dall'idea dell'imprenditore ceco Miroslav Lekes, un hotel adagiato nel cuore delle Langhe del Barolo, con un campo da golf e il ristorante stellato Fre (fabbro, in dialetto). **Cosa si mangia:** lo chef Francesco Marchese, alfiere di Yannick Alléno, punta sul territorio con una terrina di fegatini e gel di Barolo o i plin con animella croccanti e cipolla al latte. revamonforte.com

VALLE D'AOSTA

4. L'Oresteria **Morgex (AO)**

Il luogo: bar, osteria ed enoteca con esterni e interni in pietra e legno, da un ex ferramenta del 1940. **Cosa si mangia:** cucina valdostana, piemontese



e dell'Alta Savoia, come stufati di carne con polenta. **La curiosità:** oltre 520 etichette di vino italiane e internazionali. loresteria.com

LIGURIA

5. Langosteria Paraggi **Santa Margherita Ligure (GE)**

Il luogo: ristorante pieds-dans-l'eau del Gruppo, creato da Enrico Buonocore, con vista sulla baia di Portofino. **Cosa si mangia:** selezione di caviale, crudi di pesce e crostacei a volontà. Tra i piatti più noti e richiesti i paccheri con branzino. langosteria.com

6. Ortica **Pieve Ligure (GE)**

Il luogo: dal 2021 l'alternativa «agreste» del ristorante Il Marin di Genova, sempre guidato dallo

chef Marco Visciola, una stella Michelin, all'interno della Tenuta Golfo Paradiso. **Cosa si mangia:** verdure dell'orto, pescato fresco e frollato locale, carne di razza Cabannina (Presidio Slow Food), carne alla brace, come la punta di petto cotta lentamente alla brace, spinacino novello e patate alla cenere. tenutagolfoparadiso.com

7. Le Carillon Portofino **Santa Margherita Ligure (GE)**

Il luogo: anche quest'anno, Dolce&Gabbana «veste» lo storico beach club con il progetto DG Resort, stampa Verde Maiolica e motivo a righe verticali, che riportano alle atmosfere vacanzieri della Riviera. **Cosa si mangia:** tra i piatti famosi del ristorante

Vesta all'interno del beach club, la catalana di astice blu al basilico genovese. lecarillonportofino.it

LOMBARDIA

8. Vivilo Corte Franca (BS)

Il luogo: giardino, orangerie e ristorante circondati dai vigneti. Esterni country chic, interni moderni. **Cosa si mangia:** nel menù degustazione di chef Lorenzo Tagliabue, il risotto al cipollotto affumicato al lampone, abbinato a calici scelti dal sommelier Ramon Testa. **La curiosità:** uno dei soci, è Giovanni Cavalleri, pasticciere della nota Pasticceria Roberto di Erbusco. vivilofranciocorta.com

9. Kora Beach Club **Segrate (MI)**

Il luogo: sulle «sponde» dell'Idroscalo di Milano, offre lettini, cabane, ristorante, bar, piccola palestra, area benessere e yoga. **Cosa si mangia:** tra i più richiesti, lo spiedo di polpo con patate schiacciate allo zafferano e il carpaccio «cacio e pepe» con pomodorini confit, a cura degli chef amici Fabio Amedoro e Andrea Gazzani. korabeachclub.com

10. Vecchia Combo **Bormio (SO)**

Il luogo: uno dei ristoranti più caratteristici e antichi del centro storico. **Cosa si mangia:** tipica cucina valtellinese, sciatt, pizzoccheri, carne con polenta taragna. **La curiosità:** aperto nel lontano 1968, il nome ricorda la sua posizione al di là del fiume, in una zona chiamata dai residenti Combo. Tel. 0342901568

11. Al Fiume Apres Bike **Bormio (SO)**

Il luogo: a bordo fiume sulla pista ciclabile, ha zone ombreggiate da tende e ombrelloni. Si può anche alloggiare negli appartamenti di proprietà, «Casa Melide». →

Cosa si mangia: il ristobar propone taglieri e snack sfiziosi da godersi dopo una passeggiata in bicicletta. casamelide.it

12. Etereo Milano

Il luogo: all'ottavo piano del Luxury Collection Hotel Milan, il ristorante, da un progetto di Patricia Urquiola, offre una spettacolare vista a 360 gradi sullo skyline, con tanto di piscina. **Cosa si mangia:** spaghetti alle vongole veraci, zucchine e limone candito, calamaro arrosto in zuppeta di cozze, vongole e agretti, senza dimenticare i piatti della tradizione milanese. etereorooftop.com

VENETO

13. Riviera Garda (VR)

Il luogo: il nuovo progetto della famiglia Rana a Punta San Vigilio, sul Lago di Garda, si sviluppa in ristorante, terrazza panoramica e beach club, con eleganti arredi nelle sfumature di verde. **Cosa si mangia:** tra i piatti di Francesco Sodano, già executive chef del Ristorante Famiglia Rana a Verona, Fresine (pasta) alla busara di scampi e limone. rivieralake.com

14. Locanda Sandi Valdobbiadene (TV)

Il luogo: dal recupero di una preesistente casa colonica, la locanda, nello stile della campagna veneta di inizio Novecento, è immersa nei vigneti dell'azienda Villa Sandi. **Cosa si mangia:** lumache, pasta fresca e carne alla griglia cotta a vista. locandasandi.it

15. Casa Bertani Cortina d'Ampezzo (BL)

Il luogo: il nuovo progetto dell'azienda vitivinicola della Valpolicella con la Cooperativa di Cortina include The Roof, Cortina Bistrot & Lounge Bar, in stile ampezzano con arredi moderni. **Cosa si mangia:** tra i piatti dello chef stellato Graziano Prest, i tortelli all'agnello d'Alpago. **La curiosità:** il format Wine Club Dinner Bertani, cena in abbinamento a etichette storiche. bertani.net

16. Trattoria del Local Venezia

Il luogo: dal nuovo progetto di Benedetta Fullin e Manuel Trevisan, una trattoria dall'atmosfera

familiare. **Cosa si mangia:** tra i piatti dello chef campano Salvatore Sodano, il baccalà del venerdì, il ragù napoletano della domenica, il gazpacho di piselli, gamberi e robiola ai tre lattini. trattoriadelocal.com

TRENTINO ALTO ADIGE

17. Amonti Chalets Molini di Tures (BZ)

Il luogo: fuori dai soliti circuiti turistici della regione, in Valle Aurina, il resort offre 23 soluzioni di soggiorno, tra suite, ville e chalet. **Cosa si mangia:** la chef Tina Marcelli del ristorante Johannis, punta sul territorio. Da provare il risotto con le erbe selvatiche e formaggio di pecora. amontichalets.com

18. Lefay Resort Pinzolo (TN)

Il luogo: circondato dalle piste delle Dolomiti, è riconosciuto come tempio del benessere, anche a tavola. **Cosa si mangia:** il concept culinario Vital Gourmet, del ristorante Grual, una stella Michelin, guidato da Matteo Maenza, privilegia gli aspetti

salutari del cibo, dal sandwich di gamberi di fiume al salmerino alpino in salsa verde. dolomiti.lefayresorts.com

FRIULI VENEZIA GIULIA

19. L'Argine a Vencò Vencò, Dolegna del Collio (GO)

Il luogo: a ridosso del confine con la Slovenia, il ristorante è un edificio moderno contiguo a un mulino del '600. **Cosa si mangia:** la chef Antonia Klugmann, una stella Michelin, propone il menù «Territorio: vita in movimento», con prodotti stagionali, cominciando da quelli dell'orto. **La curiosità:** l'unica chef donna con 5 Cappelli della Guida ai Ristoranti d'Italia 2025 de L'Espresso. larginavevenco.it

20. Palazzo Lantieri Gorizia

Il luogo: tra le più prestigiose dimore signorili goriziane del XIV secolo dove è possibile soggiornare. È ancora oggi residenza della famiglia Lantieri. **Cosa si mangia:** nel salone ricevimenti, si organizzano cene ed eventi su richiesta, con menù

concordato. **La curiosità:** visite guidate al palazzo, al Parco alla Persiana e alla galleria d'arte. palazzo-lantieri.com

21. Purobeach Portopiccolo Sistiana (TS)

Il luogo: oltre 900 lettini distribuiti lungo un chilometro di costa, quattro piscine, chiringuito, ristorante. **Cosa si mangia:** baccalà mantecato, sarde in saor, crocchette di jamón ibérico. **La curiosità:** «Tre Ombrelloni Gold» per la Guida ai migliori beach club d'Italia 2025. tivolihotels.com

22. HARRY'S PICCOLO Trieste

Il luogo: il ristorante due stelle Michelin, degli chef Matteo Metullio e Davide De Pra, si sposta nello storico palazzo Dreher, in stile Belle Époque. **Cosa si mangia:** tra i piatti più estivi, spaghetti freddi, scampi, basilico, acqua di pomodoro, colatura di alici e olio affumicato. duchidaosta.com

EMILIA-ROMAGNA

23. ALTO Cervia (RA)

Il luogo: l'ampia terrazza, vista mare, ospita il ristorante, il cocktail bar e la piscina. **Cosa si mangia:** lo chef Andrea Vailati punta su fermentazioni e cotture alla brace. **La curiosità:** ogni giugno si svolge ALTO cocktail Festival, guidato dal barman Niccolò Amadori, figlio del patron Claudio. altorooftop.com

24. I Carracci Bologna

Il luogo: all'interno del Grand Hotel Majestic, già Baglioni, il ristorante ha il soffitto rivestito da affreschi della scuola bolognese dei Carracci. **Cosa si mangia:** imperdibile il Mangiafagioli, cioè tagliatelle con fagioli, cozze e plancton dello chef Agostino Schettino. grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

TOSCANA

25. L'imbuto Lucca

Il luogo: dopo anni a Palazzo Pfanner, lo chef Cristiano Tomei, una stella Michelin, si trasferisce in campagna fra oliveti e vigneti, a Vigna Ilaria, verso Pieve Santo





Stefano. **Cosa si mangia:** manzo su corteccia (Bistecca primitiva), ravioli ripieni di olio, spaghetti all'elricriso oppure con acqua di pomodoro, triglia alla livornese. *limbuto.it*

26. Bagno Piemonte Forte dei Marmi (LU)

Il luogo: le tende e gli ombrelloni, nel colore pervinca, sono disposti a ferro di cavallo.

Cosa si mangia: spaghetti con le arselle, polpo in umido e, imperdibili, i paccheri con pomodoro fresco, cernia e basilico. *bagnopiemonte.com*

27. Ristorante Eaté Follonica (GR)

Il luogo: ristorante sulla spiaggia del 5 stelle The Sense Experience Resort, immerso in cinque ettari di parco naturale nella zona di Torre Mozza. **Cosa si mangia:** piatti di mare e di terra creati dallo chef Giuseppe Parisi, come lo scampo con caviale e mela rotella e la quaglia con foie gras e lamponi. *thesensesort.it*

28. La Posta Bagno Vignoni (SI)

Il luogo: 35 camere, spa con acque termali, Il Chiosco, nuovo ristorante all'aperto tra le colline della Val d'Orcia. **Cosa si mangia:** piatti «veloci», come insalata greca o di orzo, burger o carpaccio di chianina. *lapostahotel.it*

29. Retone 136 Pisa

Il luogo: tra Pisa e Marina di Pisa, il ristorante, con tavoli e sedie dipinte di azzurro, ha anche una terrazza in legno sospesa sulle rive del fiume Arno.

Cosa si mangia: dai pici con tonnetto, capperi e olive al sarago al forno. Tel. 3714415269

MARCHE

30. Cala Maretti Civitanova Marche (MC)

Il luogo: lo stabilimento si apre sul lungomare con una lunga fila di piante e fiori di tutti i colori, che portano alla zona bar rivestita da ceramiche bianche e blu di ispirazione greca. **Cosa si mangia:** calamari a volontà, dagli spiedini alla frittura. **La curiosità:** inserito nella lista dei Migliori beach Club della guida 2024. *calamarettocivitanova.com*

31. Clandestino Susci Bar Baia di Portonovo (AN)

Il luogo: una palafitta a picco sul mare Adriatico tra le verdi colline del Conero. **Cosa si mangia:** dal Menu Susci Memories dello chef Moreno Cedroni, due stelle Michelin, una scatolina con spazzolino e un «dentifricio» artigianale a base di pasta di cocco e menta. Accanto, un bicchierino, tipo collutorio, da bere: sakè, menta e pera. *morenocedroni.it/celandestino*



UMBRIA

32. Viandante del Cielo Passignano sul Trasimeno (PG)

Il luogo: un ex convento dei cappuccini immerso tra boschi, uliveti e vigneti. **Cosa si mangia:** tre le esperienze legate alla degustazione dei vini con taglieri misti di accompagnamento; il pranzo di quattro portate va concordato con lo chef. **La curiosità:** la tenuta è stata restaurata dal Team Skywalker del regista George Lucas. *viandantedelcielo.com*

LAZIO

33. Casa Monti Roma

Il luogo: l'hotel, a due passi dai Fori imperiali, ha un ristorante e un nuovo rooftop, il French Riviera. **Cosa si mangia:** tra le novità dello chef Umberto Tuccio, la calamarata al profumo di mare, servita in una padella da condividere. **La curiosità:** lo stile del French Riviera omaggia la Costa Azzurra. *casamontiroma.com*

34. 266 La Barraca Pomezia (RM)

Il luogo: sul Lungomare delle Meduse, disponibili circa 80 lettini e 40 ombrelloni in un'atmosfera intima e rilassante. **Cosa si mangia:** una cucina romana contaminata da quella galiziana, come il baccalà con mais, cipolla semi-confit e scarola frita. *266labarraca.com*

35. Materia - Terrazza MACRO Roma

Il luogo: nuovo bistrot sul tetto del Museo di arte contemporanea nel quartiere Salario-Nomentano con 150 coperti immersi nel verde. **Cosa si mangia:** lo chef Manuel Nardo propone piatti come le sarde a beccafico con zucchine alla scapece e fiori d'arancio. **La curiosità:** musica dal vivo il venerdì, cena con spettacoli il sabato, brunch la domenica. *materiamacro.it*

ABRUZZO

36. Bolla Mare Roseto degli Abruzzi (TE)

Il luogo: progettato con i principi del feng-shui, è avvolto da piante, fiori ed elementi decorativi, che richiamano una giungla tropicale. **Cosa si mangia:** pesce crudo e cotto e un'ampia scelta di cocktail, gin tonic in testa, da scegliere tra 25 etichette. **La curiosità:** migliore beach club d'Italia per la lista 2024. *bollamare.it*

37. MerliBeach Alba Adriatica (TE)

Il luogo: la famiglia Merli, agli inizi del 2000, ha portato qui l'esperienza maturata da generazioni nel settore, sulla riviera romagnola. La struttura moderna, progettata da A+Studio di Teramo, dispone di un ristorante sul mare.

Cosa si mangia: gnocchetti agli scampi e fritto misto, anche per celiaci. merlibeach.it

MOLISE

38. Locanda Mammi Agnone (IS)

Il luogo: ex casale dell'800, al posto della stalla sorge il ristorante, nell'ex fienile le sette camere da letto. **Cosa si mangia:** tubetto, ricotta di capra affumicata, fieno e abete della chef Stefania Di Pasquo, in sala il marito Tomas Torsiello. **La curiosità:** nel 2025, ha conquistato una stella Michelin riportandola nella regione dopo 25 anni. locandamammi.it

39. Contrasto Cercemaggiore (CB)

Il luogo: lo chef-patron Lucio Testa ha aperto un ristorante ristrutturando un ex ovile nel suo paese natale, arroccato a 937 metri slm. **Cosa si mangia:** gnocchi di patate cotte sotto la cenere, spugnole, lumache e burro bianco. contrastoristorante.it

CAMPANIA

40. Il Bikini Vico Equense (NA)

Il luogo: il complesso, creato nel 1952 dal nonno del titolare

Giorgio Scarselli, ha una vista mozzafiato sul mare. **Cosa si mangia:** pesce e molluschi, come il risotto alla pescatora, profumato ai limoni. **La curiosità:** l'unico italiano inserito dalla Guida Michelin nella lista dei migliori ristoranti sul mare del mondo. ilbikini.com

41. La Tradizione Vico Equense (NA)

Il luogo: prima macelleria, poi bottega dei tesori regionali (e non) selezionati dalla famiglia De Gennaro. **Cosa si mangia:** parmigiana bianca, fritture e taglieri con prodotti dal banco del fresco, anche in vendita, come il mascuotto (pane biscottato). **La curiosità:** è una sorta di dispensa per gli chef stellati di passaggio. latradizionevicoequense.it

42. Villa Ketty Resort Vico Equense (NA)

Il luogo: hotel dall'architettura e design essenziali, è arroccato sul promontorio di Scrajo e si raggiunge percorrendo le strette viuzze del paese. **Cosa si mangia:** da non perdere la colazione preparata ogni mattina dai proprietari, Dionisia dell'Amura e il marito Antonio Astarita. villaketty.com

43. Hotel Santa Caterina Amalfi (SA)

Il luogo: uno dei pochi hotel in Costiera ad avere la discesa privata al mare. **Cosa si mangia:** al ristorante Al Mare, pescato del giorno, pizze cotte nel forno a legna. Al Glicine, una stella Michelin, piatti *fine dining* di chef Giuseppe Stanzione. **La curiosità:** la nuova terrazza Senzafine, con pesce locale cucinato con la tecnica giapponese. hotelsantacaterina.it

44. Dani Maison Ischia (NA)

Il luogo: ristorante storico sull'isola dello chef Nino Di Costanzo, due stelle Michelin, che da poco ne ha in gestione anche un altro, il Deschevaliers, all'interno dell'hotel de Bonart Naples, Curio Collection by Hilton di Napoli (già Britannique Hotel). Quello di Ischia ha un giardino con limoni, olivi e vista mare. **Cosa si mangia:** dal menù degustazione ravioli ischitani, coniglio e fagioli all'olio. danimaison.it

45. La Piscina A Caruso Pool Club Ravello (SA)

Il luogo: all'interno del Caruso, A Belmond Hotel, palazzo

ristrutturato dell'XI secolo, ha una piscina a sfioro e a strapiombo sul mare, con vista su Scala, il più antico borgo della zona. **Cosa si mangia:** la pasta fredda con crudité di mare di chef Armando Aristarco. **La curiosità:** la piscina e il servizio dedicato sono riservati solo agli ospiti dell'hotel che ricevono anche il kit «La Piscina Essentials». belmond.com

46. Hotel La Tosca Capri (NA)

Il luogo: tipica casa caprese con archi e soffitti a volta, nascosta in una stradina defilata, nei pressi dell'ingresso dei Giardini di Augusto e di Via Krupp. **Cosa si mangia:** una ricca prima colazione continentale, servita ogni mattina sulla terrazza vista mare, ordinabile in camera, senza costi aggiuntivi. latoscahotel.com

47. Concettina ai Tre Santi Capri (NA)

Il luogo: è il secondo indirizzo della pizzeria nata nel 1951 nel Rione Sanità, a Napoli, quando la nonna Concettina dava le pizze fritte a credito al popolo. **Cosa si mangia:**



18



31

tra gli altri, panino Annarella con zucchine fritte e pizza alla genovese, con il celebre ragù napoletano di cipolle e carne. concettinaaitresanti.com

PUGLIA

48. La Taverna del Porto

Tricase (LE)

Il luogo: non lontano da Otranto, ricorda la classica osteria a ridosso dei porti frequentata da marinai, scaricatori e appassionati. Dal piano superiore si gode di una bella vista.

Cosa si mangia: ai fuochi Alfredo De Luca, per tubettini con zuppa di pesce o anche crudo di scorfano o di leccia. tavernadelporto.com

49. Due Camini - L'orto

Savelletri (BR)

Il luogo: un social table posizionato nell'orto di Borgo Egnazia, rinomato resort di lusso della Valle d'Itria.

Cosa si mangia: ortaggi e altri vegetali cucinati con passione e cura estrema dallo chef Domingo Schingaro, una stella Michelin, come il lattughino al bbq con fichi e limone salato. **La curiosità:** tra gli ospiti del resort, la famiglia Beckham, Madonna, Barack Obama. Qui, nel 2024, si è svolto anche il vertice del G7. borgoegnazia.com

50. Masseria Corsano

Nardò (LE)

Il luogo: 18 suite di lusso, ma senza sfarzo, immerse tra gli ulivi e la macchia mediterranea, e il ristorante Pietra, guidato da chef Alessandro Pascali. **Cosa si mangia:** asparagi selvatici al cardamomo con tartare di manzo e tuorlo d'uovo e cannelloni di pasta di patate alla clorofilla farciti di ricotta. masseriacorsano.com

51. Il Giardino Grande

Parabita (LE)

Il luogo: a pochi km da Gallipoli, questo hotel ha la tipica architettura salentina in pietra locale, circondato da giardini, corti, terrazze e piscina. **Cosa si mangia:** i piatti della regione imparati seguendo le masterclass, dalla pasta fresca (orecchiette, sagne ncannulate ecc.) alle altre ricette tradizionali. Cene private con chef su richiesta. ilgiardinogrande.com



49

BASILICATA

52. Hotel Santavenere

Maratea (PZ)

Il luogo: l'hotel, fondato nel 1953 dal conte Stefano Rivetti, ha due ristoranti, Il Carrubo, con terrazza sul mare, e Gli Ulivi, circondato da uliveto e limoneto. **Cosa si mangia:** pescato del Tirreno, come i tubettini in brodetto di pesce. santavenere.it

53. Sabbia d'Oro beach club

Scanzano Jonico (MT)

Il luogo: paglia, legno, tessuti dai colori naturali, area Jacuzzi, nasce tutto dall'idea di Giuseppe Ferrara, ecologista e manager di terza generazione. **Cosa si mangia:** crudi di mare e piatti di pesce con possibilità di show cooking in riva al mare. **La curiosità:** Best beach design 2024. wearesabbiaodoro.it

CALABRIA

54. Il Deposito

Ricadi (VV)

Il luogo: da un progetto familiare della storica Macelleria Giuseppe Muggeri, Il Deposito nasce per offrire una cucina alternativa a quella di pesce, già ampiamente proposta dalla vicina Tropea.

Cosa si mangia: carni e vegetali interpretati con tecniche moderne

dallo chef Simone De Luca, come l'animella con cipolla ossidata. ildepositowine.com

55. Lido Tahiti Palmi (RC)

Il luogo: lo stabilimento balneare, con il ristorante Il Fico, è gestito dalla famiglia Parisi e prende il nome dall'albero di fico che cresce a ridosso del mare.

Cosa si mangia: menù completo a seconda del pescato del giorno, abbinato ai vini calabresi come Magliocco Dolce. **La curiosità:** Best beach restaurant Calabria 2025. lidotahiti.it

56. Il Vicolo

San Nicola Arcella (CS)

Il luogo: enoteca, ma anche libreria e spazio espositivo, si fa largo su una piazzetta circondata dai vicoli del paese.

Cosa si mangia: soppressate, formaggi, bocconotti e vini calabresi. **La curiosità:** il titolare, Michele D'Ignazio, è un noto scrittore di libri per bambini. micheledignazio.org

SICILIA

57. Bar Pasticceria Scopello

Scopello (TP)

Il luogo: un bar pasticceria con sedute all'esterno e tende bianche, una trattoria, un pastificio

nel cuore della Riserva dello Zingaro. **Cosa si mangia:** cannoli riempiti al momento al bar, in trattoria piatti tipici, come il trancio di tonno al sesamo, pacchi di pasta artigianale da acquistare in bottega. pastaeconza.it

58. Signum

Salina (ME)

Il luogo: un boutique hotel, un ristorante stellato e un nuovo bar, tutto gestito dalla famiglia Caruso. **Cosa si mangia:** tra i piatti signature della chef Martina Caruso, la triglia o la bagna càoda con ricci di mare crudi. **La curiosità:** i cocktail del barman Raffaele Caruso sono con capperi, finocchietto e rosmarino. hotelsignum.it

SARDEGNA

59. Gallicantu

Luogosanto (SS)

Il luogo: «Stazzo Retreat», datato 1930 e recuperato nel 2019 da Marco Berio, si trova nel cuore della Gallura. **Cosa si mangia:** aperitivo in grotta con taglieri di salumi e formaggi locali e sottoli di piccoli produttori. **La curiosità:** lo stazzo, dal latino *statio* (stazione, luogo di sosta), era il fulcro della vita rurale dei pastori-agricoltori galluresi. gallicantu.it

60. Casa Bohème

San Pantaleo (SS)

Il luogo: il nuovo ristorante dell'imprenditore Luca Guelfi si sviluppa su tre livelli e si trova all'interno di un palazzo storico dell'800. **Cosa si mangia:** pesce e carne, come il polletto sardo al mattone. **La curiosità:** oltre al bistrò, ci sono anche un cocktail bar, uno speakeasy (un bar al quale si accede solo con la parola d'ordine) e una galleria d'arte. casabohemebistro



Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

ANTIPASTI MISTI: HUMMUS,
BABAGANUSH E TABULÈ



MANGIAMO INSIEME?



**CRESPELLE DI RISO
CON SCAROLA
E CREMA DI PECORINO**

È sempre difficile scegliere tra le proposte che ci inviate, sono tutte invitanti e ci raccontano tanto della vostra passione. Questo mese tocca ai piatti di Manuele, Luisa, Piera e Cosimo. Quali saranno i prossimi? Continuate a scriverci perché La Migliore Ricetta Italiana 2025 è appena iniziata

REALIZZAZIONE RICETTE **GIOVANNI RUGGIERI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

**STRUDEL SALATO
CON SPINACINI,
PANCETTA E STELVIO**

Nella prima pagina,
piattini dell'aperitivo
Carta da Zucchero,
in tutto il servizio
tovagliette americane
Retorta Firenze 1906.



**GARGANELLI ALLE ZUCCHINE
CON SUGO DI FAVE
E POMODORO CRUDO**

ANTIPASTI MISTI: HUMMUS, BABAGANUSH E TABULÈ

Ricetta di Manuele Tusco

Appassionato tanto di cucina quanto di viaggi, Manuele gira il mondo zaino in spalla alla ricerca di ingredienti, sapori e ricette poco conosciute. In questo caso, però, ci ha proposto dei classici del Medio Oriente, appena rivisitati, perfetti per una cena estiva.

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL BABAGANUSH

2 melanzane
cumino in polvere – prezzemolo
menta – limone – aglio
tahina (pasta di sesamo)
pane casareccio integrale
olio extravergine di oliva – sale

PER L'HUMMUS

250 g ceci lessati
150 g fagioli cannellini lessati
aglio – limone – tahina
olio extravergine di oliva – sale

PER IL TABULÈ

150 g bulgur – 1 cipollotto
1 pomodoro – 1 cespo di indivia belga
½ cetriolo – ½ spicchio di aglio
½ limone – menta – prezzemolo
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva – sale

PER IL BABAGANUSH

Tagliate le melanzane a metà per il lungo, incidete la polpa con tagli a rombi, conditele con olio e sale e infornatele per 45 minuti a 180 °C. Ricavate la polpa delle melanzane e lasciatela scolare, schiacciandola delicatamente per eliminare l'acqua (l'acqua si può riutilizzare per preparare un sugo di pomodoro). Conditela con olio, sale, un pizzico di cumino in polvere, ½ cucchiaino di prezzemolo e menta tritati, il succo di un limone, ½ spicchio di aglio tritato e 4 cucchiaini di tahina.

PER L'HUMMUS

Frullate i ceci e i cannellini con 3 cucchiaini abbondanti di olio, un bel pizzico di sale, il succo di un limone, 3 cucchiaini di tahina e ½ spicchio di aglio tritato, poi profumate con una grattugiata di scorza di limone.

PER IL TABULÈ

Mettete in ammollo il bulgur in acqua fredda per almeno 30 minuti, scolatelo

e unitevi il cipollotto e l'aglio tritati, il pomodoro e il cetriolo tagliati a cubetti e il succo di limone.

Tritate finemente menta e prezzemolo, in modo da ottenerne 2 cucchiaini abbondanti; uniteli al bulgur, tenendone da parte ½ cucchiaino e condite con olio, sale e qualche rondella di peperoncino fresco.

Mondate l'indivia belga e sfogliatela. Distribuite il tabulè sulle foglie e servite con l'hummus e il babaganush accompagnando con il pane casareccio a fette.

CREPPELE DI RISO CON SCAROLA E CREMA DI PECORINO

Ricetta di Luisa Amodeo

Siciliana trapiantata nel Lazio, Luisa ha imparato a cucinare con la nonna e, a causa di un'intolleranza alimentare del marito, si è specializzata in ricette senza glutine ma piene di gusto, come queste crepelle, che ci insegnano anche a utilizzare l'olio delle conserve: «Purché sia di ottima qualità», ci ha raccomandato la nostra lettrice.

Impegno Medio

Tempo 40 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 2 cespi di scarola
200 ml latte
200 g panna fresca
150 g pecorino grattugiato
80 g farina di riso
2 uova – 1 peperoncino fresco
olive taggiasche sott'olio
acciughe sott'olio
capperi sott'aceto
Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato – sale
olio extravergine di oliva – pepe

Mondate la scarola, tagliatela a pezzi e cuocetela per 5 minuti, a fuoco vivace, con 4 cucchiaini di olio delle olive taggiasche e 4 cucchiaini dell'olio delle acciughe, insaporendo con il peperoncino tagliato a rondelle, 4 cucchiaini di olive, 6 filetti di acciuga e un cucchiaino di capperi sott'aceto.

Sbattete le uova con 3 g di sale e un cucchiaino di olio, quindi amalgamate prima la farina di riso e poi il latte.

Scaldare una padella (Ø 20 cm), ungendola con un velo di olio.

Rimestate il composto di uova, latte e farina di riso e versatene un mestolo nella padella, distribuendolo uniformemente sul fondo; cuocetelo per 1 minuto per lato, ottenendo una crepella. Ripetete l'operazione, ungendo ogni volta la padella, finché non avrete finito il composto. Dovrete ottenere 4 crepelle.



Scaldare in un pentolino la panna, finché non comincerà a fumare, toglie dal fuoco e amalgamatevi con una frusta 100 g di pecorino e 2 cucchiaini di parmigiano.

Distribuite la farcia di scarola al centro di ogni crespella, completate con il pecorino grattugiato avanzato, quindi piegate il bordo delle crespelle in modo da creare delle onde.

Distribuite la crema di pecorino sul fondo di piatti che possano andare in forno; adagiatevi sopra le crespelle, condite con un pizzico di sale e una macinata di pepe e gratinate le crespelle in forno a 220 °C con funzione grill per 7-8 minuti.

Sfornate e servite, completando a piacere con foglioline di basilico fresco.

STRUDEL SALATO CON SPINACINI, PANCETTA E STELVIO

Ricetta di Piera Pirovano

«Spesso le mie migliori ricette sono quelle che nascono per caso», ci ha raccontato Piera, impiegata milanese quarantenne, appassionata di panificazione. «In questo caso, volevo proporre alle mie amiche qualcosa di sfizioso per l'aperitivo, recuperando degli spinaci un po' passatelli. Il risultato è stato un successo e ora è uno dei miei cavalli di battaglia. Vi consiglio di abbinare questo strudel a un calice di Riesling altoatesino».

Impegno Medio

Tempo 1 ora

più 2 ore e 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g farina 0

250 g spinaci

80 g formaggio Stelvio

50 g pancetta a fette

3 g lievito di birra fresco

olio extravergine di oliva – sale

Sbollentate 150 g di spinaci in acqua bollente salata per 1 minuto, scolateli senza strizzarli e frullateli con un filo di olio, ottenendo una crema.

Impastate la farina con la crema di spinaci, unendo il lievito e 275 g di acqua a filo e fredda di frigorifero per 5 minuti. Unite anche 12 g di sale e impastate ancora per un paio di minuti. Raccogliete l'impasto in una palla e lasciatelo riposare per 1 ora e 30 minuti.

Stendete l'impasto su un piano di lavoro ben infarinato.

Disponetevi sopra il resto degli spinaci, le fette di pancetta e lo Stelvio tagliato a listarelle spesse.

Condite con olio e sale, quindi chiudete l'impasto come se fosse uno strudel.

Accomodate lo strudel su una teglia rivestita con carta da forno, con la chiusura sotto. Ungetelo uniformemente di olio, quindi ricopritelo con una pellicola alimentare e lasciatelo lievitare finché non avrà quasi raddoppiato il suo volume.

Infornate a 210 °C per 12 minuti, poi abbassate a 190 °C e proseguite la cottura per altri 5-7 minuti.

GARGANELLI ALLE ZUCCHINE CON SUGO DI FAVE E POMODORO CRUDO

Ricetta di Cosimo Imparato

Studente di Medicina veterinaria all'Università di Bari, Cosimo aiuta suo nonno a fare l'orto da quando aveva sei anni. Proprio da qui nasce la sua passione per le verdure, che ama cucinare in tanti modi diversi e in ogni stagione. Il suo periodo preferito? È l'estate, quando prepara con il resto della famiglia conserve, sottoli e una passata di pomodoro «da urlo».

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 40 minuti

più 12 ore per ammorzare le fave

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g passata di pomodoro

400 g farina tipo 1

220 g 1 zuccina

100 g fave secche

50 g pomodori secchi – 1 cipollotto

1 pomodoro – maggiorana

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Ammollate le fave in acqua per una notte.

Tagliate la zuccina in 4-6 rondelle.

Portate a ebollizione una pentola di acqua, salatela leggermente e cuocetevi i pezzi di zuccina per 3-4 minuti; scolateli e frullateli usando un frullatore a immersione, con un filo di olio e un pizzico di sale, finché non otterrete una crema.

Tritate il cipollotto e rosolatelo in una padella con 2 cucchiaini

di olio, quindi unite le fave ammolate, la passata di pomodoro, regolate di sale e di pepe e proseguite la cottura per un'ora, finché le fave non cominceranno a disfarsi.

Impastate in una planetaria la farina, aggiungendo, poco per volta, la crema di zuccine, finché non otterrete un composto liscio ed elastico (se necessario, aggiungete poca acqua a filo nell'impasto). Raccogliete l'impasto in una palla e lasciatelo riposare per 20 minuti, poi stendetelo, ottenendo una sfoglia di 1 mm di spessore; tagliatela a quadrati di 4 cm per lato e infarinateli leggermente. Ora formate i garganelli: posizionate un angolo del quadrato su una bacchetta, arrotolate quindi il quadrato sulla bacchetta e premete delicatamente l'angolo per chiudere il garganello.

Tagliate a cubetti il pomodoro e conditeli con olio, sale, pepe, qualche fogliolina di maggiorana e i pomodori secchi tritati grossolanamente.

Cuocete i garganelli in acqua bollente salata e scolateli appena vengono a galla. Conditeli con il sugo di fave, distribuiteli nei piatti, completate con il pomodoro crudo e servite.

LETTORI AI FORNELLI!

La seconda edizione di **La Migliore Ricetta Italiana** è stata un trionfo e ci ha dimostrato la vostra passione e creatività ai fornelli. Siete pronti a partecipare di nuovo? La terza edizione è appena iniziata e sarà ancora più speciale, nell'attesa di sapere se la nostra cucina diventerà Patrimonio Unesco. Mandateci le vostre ricette: le selezioneremo, le cucineremo e le pubblicheremo. Trovate tutte le informazioni su lacucinaitaliana.it



Inquadra il QR code per accedere alla pagina dedicata. Ora tocca a te, crea il tuo piatto e spediscilo alla redazione.

AL MERCATO

CON IL CALDO

Una crema estiva

Arrostite 600 g di peperoni rossi per 15 minuti, a 200 °C. Eliminate pelle e semi e frullate con 600 g di pomodori sbucciati, 1 cetriolo sbucciato e svuotato dai semi, sale e 50 g di olio extravergine. Servite la crema con 40 g di olive nere tostate, capperi e 1 cucchiaino di grano saraceno tostato.



ALBICOCCHIE

BIETOLE
DA COSTABIETOLE
ROSSEBARBABIE TOLE
ROSSE

CAROTE

CETRIOLI



CILIEGIE



FAGIOLI



FAGIOLINI



FAVE



FICHI



FRAGOLE



LAMPONI



LATTUGA



MELANZANA



MELONE



MIRTILLI



MORE



PESCHE



PISELLI



POMODORI



PRUGNE



RAVANELLI



SEDANO



RIBES



ZUCCHINE

PESCI NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO

SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

DI STAGIONE

AGUGLIA
ALICE
GALLINELLA
LAMPUGA
ORATA
RICCIOLA

SARAGO
SARDINA
SOGLIOLA
SPIGOLA

IL PAESE DELLE RARITÀ

SICILIA



MANDORLE DI NOTO

Nei mandorleti della zona di Noto, in provincia di Siracusa, si coltivano tre varietà di mandorle (romana, pizzuta d'Avola e fascionello), saporite e profumate, ma di bassa resa e forma irregolare: ecco perché sono tutelate dal Presidio Slow Food.

LOMBARDIA



MELONE DI CALVENZANO

Nel paese della Bassa Bergamasca si coltiva questo melone dalla buccia retata, famoso nel secolo scorso, quando raggiungeva persino i migliori ristoranti parigini. Ha un grado zuccherino non eccessivo, motivo per cui ha subito la concorrenza di altre varietà più dolci.

UMBRIA



FAVA COTTÒRA DELL'AMERINO

Nella parte meridionale dell'Umbria, in terreni argillosi privi di calcare attivo, si coltiva una fava che si può cuocere senza doverla decorticare. Si chiama cottòra proprio perché cuoce bene e velocemente. Buona con olio extravergine o in purè.



IN DISPENSA

- 3.** Lo zucchero di canna **Moscovado integrale** di **Eridania** ha cristalli finissimi e bruni, ricchi di melassa. Al gusto, oltre alla dolcezza, regala note di liquirizia e caramello.
- 4.** Pasta madre, farina integrale e gesti tradizionali: così si preparano le friselle di **Baule Volante**, biologiche, vegane e senza olio di palma.
- 5.** L'olio **Toscano Igp**, prodotto in tutto il territorio regionale, è verde tendente al giallo, è fruttato, con sentori di mandorla, carciofo, foglia verde.
- 6.** Il miele di acacia di **Mielizia** è setoso e dal gusto di fiori e vaniglia, si mantiene liquido nel tempo: grazie alla sua delicatezza è perfetto per dolci e ricette di cucina.
- 7.** Raccolta e sfioratura dei preziosi fiori di zafferano avvengono ancora a mano: dal 1935 lo Zafferano **3 Cuochi** porta sulle tavole dei consumatori il prezioso «oro rosso», confezionato in bustine singole che ne preservano l'aroma.
- 8.** Il Consorzio **Agribologna** lancia le albicocche Premium «Niroso 1», una nuova varietà, precocissima, per la linea «Questo l'ho fatto io»: ovali e asimmetriche sono dolci e aromatiche.
- 9.** Coltivato in Italia, secondo il disciplinare biologico, il Carnaroli **Alce Nero** è perfetto per i risotti, grazie alla sua ottima tenuta in cottura.



- 1.** Corpose e ruvide, le fettuccine all'uovo Emiliane **Barilla** sono perfette per accogliere i sughi: cuociono in 6-7 minuti e sono ottime con le verdure.
- 2.** Queste olive, nate in Tessaglia, Grecia, sono essiccate in forno, come una volta: **Madama Oliva** le propone in confezioni richiudibili, per tenerle sempre fresche, da aggiungere a sughi e insalate.

LA NOVITÀ

Pompadour propone la tisana fredda **Fai Bei Sogni**, a base di camomilla, lavanda, melissa, passiflora, aroma rinfrescante di arancia, e con 1 mg di melatonina: per ridurre il tempo necessario a prendere sonno e favorire un riposo sereno. Senza zuccheri.



I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Acqua Panna
acquapanna.com

Agribologna
agribologna.it

Alce Nero
alcenero.com

Alessi alessi.com

Allegrini
allegrini.it

Amazon
amazon.it

Arket arket.com

BIPOD bipod.it

Barilla barilla.com

Baule Volante
baulevolante.it

Berlucchi
berlucchi.it

Bitossi Home
bitossihome.it

Bonetti S.p.A.
bonettisp.a.it

Borderline Delta
borderlinedelta.com

Borgo delle Tovaglie
borgodelletovaglie.com

Bormioli Rocco
bormiolirocco.com

Brandani brandani.it

Carta da Zuccherò
@carta_da_zuccherò_
handcraft

Ceramiche artistiche
Nicola Fasano
fasanocnf.it

Coincasa coin.it

Compagnia dei Caraibi
compagnia
deicarabi.com

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
parmigiano
reggiano.com

Consorzio Tutela Olio Toscano Igp
oliotoscanoigp.it

Eridania eridania.it

Esselunga esselunga.it

Ferrari f.lli Lunelli
ferraritrento.com

Fever-Tree
fever-tree.com

Folkington's
folkingtons.com

Frette eu.frette.com

Galvanina
galvanina.com

Ginori 1735
ginori1735.com

Gin Mare
ginmare.com

Gruppo Italiano Vini
gruppoitalianovini.it

Ichendorf Milano
ichendorfmilano.com

Ikea ikea.com

IVV Italia ivv1952.it

Jv Wallcoverings
jannellievolti.it

Kinley coca-cola.com

Küchenprofi
distr. da
schoenhuber.com

La Porcellana Bianca
laporcellanabianca.com

Le Creuset lecreuset.it

Les Ottomans
les-ottomans.com

Lurisia coca-cola.com

Madama Oliva
madamaoliva.it

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

Match Tonic
compagnia
deicarabi.com

Mielizia mielizia.com

Nähen nahen.fr/it

Ninja ninjakitchen.it

Nude Glass
eu.nudeglass.com

OXO
distr. da
shop.kunzigroup.com

Pandenus
pandenus.it

Pasabahce
pasabahce.com

Pompadour
pompadour.it

Recoaro Spumador
acquando.it
refresco.it

Red Bull redbull.com

Retorta Firenze 1906
retorta.it

Riedel riedel.com

S.Pellegrino
sanpellegrino.com

Sambonet
sambonet.com

Schweppes
sanbenedetto.
it - schweppes.it

Staub staub-italia.it

Tassoni
cedratassoni.it

Tenuta Moreno
tenutamoreno.it

Tequila Ocho
ochotequila.com

Virginia Casa
virginiacasa.it

Weck mcm-europe.fr

Westwing westwing.it

Wolf frigo2000.it

Zara Home
zarahome.com/it

ZOKU
distr. da
shop.kunzigroup.com

Zwilling
zwilling.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkiss**
Chief People Officer **Stan Duncan**

Chief Corporate Affairs and Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product and Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue

Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue

India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue

Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ,

La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired

Japan: GQ, Vogue, Wired

Mexico and Latin America: AD, Glamour,

GQ, Vogue, Wired

Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue

Spain: AD, Condé Nast Traveller,

Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue

Taiwan: GQ, Vogue

United Kingdom:

Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller,

Glamour, GQ, House & Garden, Tatler,

The World of Interiors, Vanity Fair,

Vogue, Vogue Business, Wired

United States: AD, Allure, Ars Technica,

Bon Appétit, Condé Nast Traveller,

epicurious, Glamour, GQ, LOVE,

Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them,

The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE

Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE

OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue

Australia: GQ, Vogue

Bulgaria: Glamour

China: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue

Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired

Greece: Vogue

Hong Kong: Vogue

Hungary: Glamour

Korea: Allure, GQ, Vogue

Philippines: Allure, Vogue

Poland: AD, Glamour, Vogue

Portugal: GQ, Vogue

Scandinavia: Vogue

Singapore: Vogue

South Africa: Glamour, GQ, House & Garden

Thailand: GQ, Vogue

The Netherlands: Vogue

Turkey: GQ, Vogue

Ukraine: Vogue

Servizio Abbonamenti

Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad

For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscription. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 50,00	€ 76,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati di La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa
Certificato n. 9389
del 04-04-2025



[®]**VOGUE**
ITALIA

+ POCHETTE

DESIGNED BY ANNA DELLER-YEE

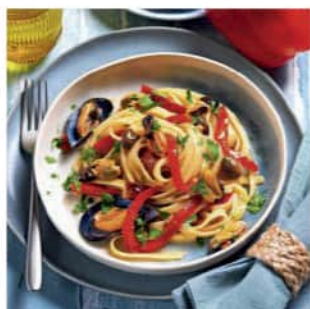


**DAL 22 LUGLIO
IN EDICOLA**

CONDÉ NAST

I MENÙ DI LUGLIO/AGOSTO

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



TUTTO MARE

Gamberi in pastella con semi di chia e maionese alla paprica pag. 54
+ Fettuccine con peperoni, olive e cozze pag. 33
+ Ombrina al forno con finocchietto e zafferano pag. 68

NUOVE IDEE

Tartare di ricciola con sorbetto al limone, gin e pepe pag. 33 + Cozze con pomodoro, sedano e birra al sale pag. 96
+ Omaggio a Cipriani: carpaccio di anguria arrosto e «maionese» di pinoli pag. 72



VEGETARIANO TOTALE

Spghettini allo scalogno, limone e mandorle pag. 63
+ Provola silana dorata alla paprica, con misticanza e patate pag. 80
+ Sorbetto al mango pag. 45

SAPORI DI CASA

Ciambotta cilentana pag. 110
+ I miei «raviei»: ravioli di bietole e vitello pag. 39
+ Tiramisù alla birra scura pag. 98



GOURMET

Insalata con sfere di formaggio e speck, melone ed erbe pag. 119
+ Tagliatelle di calamari con gamberi e salsa al frutto della passione pag. 33
+ Torta paradiso con crema al formaggio, lamponi e gelatina alla birra pag. 98

"Campagna promozionale 2024" realizzata nell'ambito dell'intervento SRG010 Anno 2023 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).



exaltastudio.com

Olio Extra Vergine Toscano IGP

Complici da sempre.

Luisanna Messeri





MILAN FLAGSHIP STORE
Via Visconti di Modrone, 12 (Angolo Via Passione) - Milano

NIP sofa - design: Margherita Fanti
LONGHI S.p.a. - ph. +39 0362 341074 r.a. - longhi@longhi.it
SHOWROOM Via Enrico Fermi, 2 - Meda (MB), Italy

LONGHI
WWW.LONGHI.IT